Дачникам
садівникам
городникам

ISSN 1814-4357

Всеукраїнський щомісячний журнал

Дім · Сад · Город

9 ВЕРЕСЕНЬ 2005



● Солодкі порційні гарбузи



● Осіннє сяйво смачної малини



● Домашня птиця у присадибному господарстві

Рубрику веде
І.Миронець,
кандидат
юридичних наук

ПРАВО НА ПРИВАТИЗАЦІЮ ЗЕМЕЛЬНОЇ ДІЛЯНКИ

Шановна редакціє! У міру можливостей поясніть мені, будь ласка, таке.

У 1993 році сільська рада села Буяни Луцького району виділила мені земельну ділянку площею 0,20 га під будівництво та обслуговування господарства.

З 1994 року я неодноразово звертався до сільської ради з проханням надати мені дозвіл на приватизацію даної земельної ділянки. Однак мені такого дозволу не дали, пояснюючи тим, що земельну ділянку можна приватизувати тільки тоді, коли на ній буде розпочато будівництво.

Зважаючи на мій стан здоров'я, а я інвалід ВВВ другої групи, та мій матеріальний стан, то я сам будувати не можу. Тож я знайшов будівельну організацію, яка збудує мені житло в кредит за умови приватизації моєї земельної ділянки. Повторюю, сільська рада не дозволяє мені приватизувати земельну ділянку, яку ж сама й наділила.

Тож запитання:

✧ чи має право сільська рада відмовити мені у приватизації земельної ділянки, яку мені виділено?

✧ чи мала право сільська рада в 2003 році передавати мені в оренду земельну ділянку, яку було виділено мені ж у 1993 році?

В.А. Жуковський,
Волинська обл.

Ухвалою сесії сільської ради від 28.12.93 року нам передано безкоштовно в особисту власність земельну ділянку площею 0,32 га (0,07 га для ведення підсобного господарства і 0,25 га для будівництва та обслуговування житлового будинку), яким ми користуємося з 1955 року.

Настав час (чоловіку — 77 років, дружині — 74), коли було необхідно передати у спадщину своє господарство власним дітям, але в сільській раді нам сказали, що наша земля неприватизована. Навіть нам було запропоновано написати нову заяву, подібну до тієї, що ми писали ще в 1993 році, з проханням передати її в особисту власність.

Ми не можемо зрозуміти, чому наша земля не приватизована? Чому не видано нам державний акт на землю?

Будь ласка, поясніть нам, чи законні такі ухвали?

К.С. Деркач,
Дніпропетровська обл.

Приватизація земельної ділянки полягає у переході права власності на земельну ділянку від держави чи територіальної громади до громадянина, який уже володіє земельною ділянкою, але на праві користування.

Приватизація земельної ділянки здійснюється місцевим органом влади за місцем розташування земельної ділянки безкоштовно і тільки один раз по кожному виду її цільового використання, про що робиться спеціальна відмітка в паспорті громадянина.

Розмір земельної ділянки, що приватизується, визначений у ст. 121 Земельного кодексу України, яка визначає норми безплатної передачі земельних ділянок громадянам у власність.

Для будівництва та обслуговування житлового будинку, господарських будівель і споруд розмір земельної ділянки може бути у селах — не більше 0,25 гектара, у селищах — не більше 0,15 гектара, в містах — не більше 0,10 гектара.

Якщо громадянин користується земельною ділянкою більшого розміру, то надлишок понад вище названу норму може бути переданий йому за плату на умовах оренди або викуплений ним у власність.

Для здійснення приватизації земельної ділянки, яка перебуває у користуванні, громадянин повинен подати заяву до місцевого органу влади за місцем розташування земельної ділянки.

Місцева рада зобов'язана у місячний строк розглянути заяву та прийняти по ній відповідне рішення.

У разі відмови органу місцевого самоврядування у передачі земельної ділянки у власність або залишення заяви без розгляду питання розв'язується у судовому порядку (ст. 118 Земельного кодексу України).

Треба мати на увазі, що передача земельної ділянки з режиму права користування у режим права власності здійснюється безплатно.

Разом з тим підготовка матеріалів, пов'язаних з виготовленням документа, що посвідчує право власності на землю, а саме державного акта на право власності на земельну ділянку, здійснюється за плату, розмір якої встановлюється Держкомземом за погодженням з Міністерством фінансів та Міністерством економіки України.

ДІМ·САД·ГОРОД· **№ 9** **2005 р.**

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник і видавець —
КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.

СОЛОДКІ ПОРЦІЙНІ ГАРБУЗИ

Гарбузи смачні й корисні. Воістину, це — овочі довгожителів. Та й за розмірами більшого плоду не знайти. От тільки іноді буває так: звариш з гарбуза-велетня кашу, а вона, як кажуть, трава-травою. Отож, скільки цукру в неї не клади — не допоможе. На мою думку, причиною цього є не погана екологія, як дехто вважає, а невдало дібрані сорти. Деякі з них кормового призначення, інші — давно перезапилилися з кабачками. Звичайно, є й такі, наприклад, як Титан, що поєднують у собі водночас і високі смакові якості, й великоплідність. Але тут виникає інша проблема: всього гарбуза, який важить мало не центнер, одразу не з'їси, а розрізаний швидко псується. Не в усіх же є домашні тварини!

На сьогодні існують так звані порційні сорти гарбузів неперевершених смакових якостей, кращими з-поміж яких я вважаю сорти Булавоподібний та Делікатесний. У Булавоподібного плоди оранжевого кольору, за формою схожі на булаву або гантелі, з невеликою кількістю насіння, зосередженого у дистальній частині гарбуза. Трапляються й екземпляри без насіння. У Делікатесного плоди овальної форми, світло-оранжевого забарвлення, з матовим нальотом. Поверхня у них гладенька або з слабовираженими борозенками. М'якуш товстий, соковитий, ароматний, з невеликою кількістю насіння. Це так звані мускатні сорти гарбуза, одним з представників яких є сорт Арабатський, створений Кримською дослідною станцією Інституту овочівництва і баштанництва (можливо, це і є сорт, який я називаю Булавоподібним).

Плоди у цих сортів гарбузів мають високі смакові якості, підвищений вміст цукрів. М'якуш насиченого рожевуватого, з червоним відтінком кольору свідчить про високий вміст каротину. Шкірка на плодах тонка, легко зчищається. Плоди зберігаються аж до літа, не втрачаючи смакових якостей. Рослини середньоплетисті, високоврожайні, дають по десятку плодів масою 3—5 кг.



Гарбуз Булавоподібний

Коли в одному з сезонів внаслідок несприятливих погодних умов (тривалого похолодання й посухи) багато городників практично залишилися без урожаю, оскільки недостиглі гарбузи були абсолютно позбавлені смаку, мої сорти не підвели. Завдяки своїй ранньостиглості та невибагливості Делікатесний і Булавоподібний дали повноцінний урожай.

А тепер щодо споживання. У запеченому вигляді, в кашах та інших стравах ці сорти неперевершені. А коли натерти плоди свіжими, вони нададуть особливого пікантного смаку й поживності зимовим салатам. Сік з гарбуза анітрохи не поступається морквяному як за смаковими, так і дієтичними властивостями.

Росте у мене на ділянці і Голонасінний гарбуз. Цей сорт я вирощую заради маслянистого насіння, позбавленого оболонки. Ним просто нафаршированний увесь плід! А ще посадив (заради інтересу) легендарний Титан. Цікаво подивитися, яким врожаєм він нас порадує.

Д.Г. Терентьєв,
м. Донецьк

НАЙБІЛЬШІЙ ЯГОДІ — ЯКІСНЕ ЗБЕРІГАННЯ

Плоди гарбуза ботаніки називають ягодами. І "ягоди" ці чи не найбільші у світі. Але досвідчені городники знають, що величезні розміри і маса плодів важливі скоріше для кормових гарбузів, а для столових вимоги в них інші. Тут, насамперед, цінують невеликі або навіть зовсім малі гарбузи, які за один—два рази можна використати повністю. Серед інших вимог до цього овочу — гарні смакові якості і високий вміст поживних і цілющих речовин. Особливо корисний гарбуз пізньої осені та взимку, коли асортимент свіжих овочів обмежений. Ось чому так важливо правильно зібрати і зберегти гарбузи.

Збирають гарбузи, як правило, у першій половині вересня (до настання приморозків) за сухої погоди. Ознаками стиглості плодів слугують засихання плодоніжки, добре помітний малюнок кори і її затвердіння. Стиглі плоди акуратно зрізують разом із плодоніжкою і сортують за розмірами і якістю.

Плоди з механічними пошкодженнями і недостиглі використовують відразу, а призначені для тривалого зберігання — підсушують і прогрівають на сонці протягом 8—10 днів. За дощової погоди гарбузи тримають під навісом для випаровування зайвої вологи. Кора при цьому твердіє і менше піддається впливу шкідливих мікроорганізмів. Якщо в цей час ночі холодні, то увечері плоди накривають матами або соломою.

А щоб гарбузи не втратили своїх унікальних цілющих властивостей під час зберігання, доцільно дотримуватися певних правил:

❖ У домашніх умовах гарбузи добре зберігаються за температури від 5 до 15°C. Але краще тримати їх у прохолодному приміщенні. За таких умов гарбузи зберігають свої якості дуже довго, аж до весни.

❖ Плоди деяких сортів довго не псуються в темному місці за кімнатної температури.

❖ Для тривалого зберігання придатні плоди лежких сортів, що містять багато крохмалю. Під час зберігання він гідролізується, внаслідок чого кількість розчинних цукрів збільшується і плоди стають солодшими.

❖ Обов'язкові умови тривалого зберігання гарбузів — гарна вентиляція і захист від сонячного світла. Тому найкраще зберігати їх у добре провітрюваних приміщеннях за температури 3—8°C і відносної вологості повітря 60—75%.

❖ Плоди укладають на стелажі в один ряд плодоніжкою догори так, щоб вони не торкалися один одного. Можна також розмістити їх у ящиках рядами, перешаровуючи соломою.

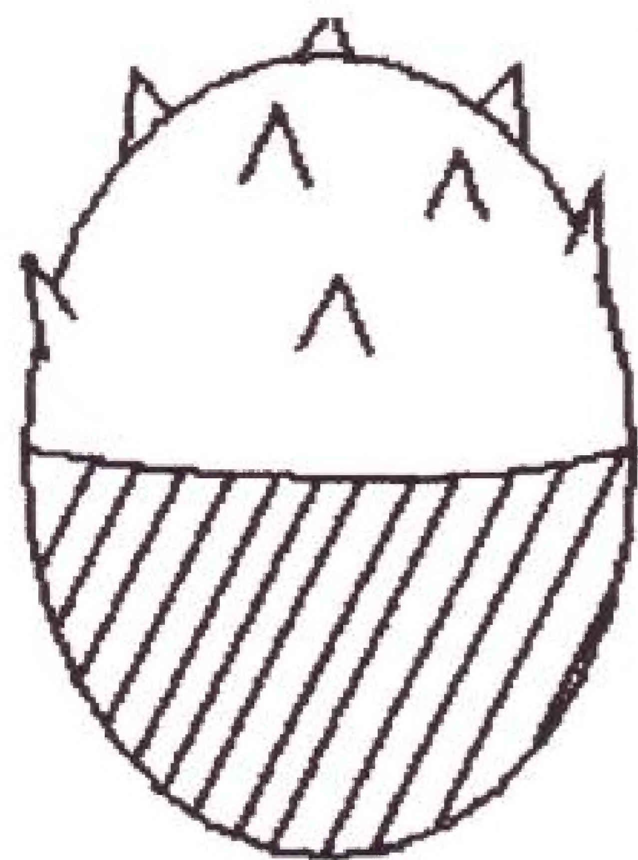
❖ Можна тримати гарбузи і під ліжком, на шафі тощо. В процесі зберігання вони дозрівають, у них збільшується вміст цукру і каротину. Перед закладанням у гарбузів не варто видаляти плодоніжки.

❖ Під час зберігання гарбузи слід регулярно оглядати, щоб уникнути прикрих неприємностей, бо іноді плоди загнивають і швидко перетворюються на рідку масу.

О.Кисленко

КАРТОПЛЯ НА ХЕРСОНЩИНІ

Південь України вважається несприятливим для вирощування картоплі, і справді, вона тут швидко вироджується. Городники не завжди можуть придбати нові, перспективні сорти, оскільки на сортовипробувальних станціях садивний матеріал можна придбати тільки на місці, а картоплярі-аматори реалізують свою продукцію поштою за досить високими цінами. Отож, у більшості випадків городники змушені купувати садивну картоплю на ринках, не маючи достовірної інформації про те, який це сорт і чи придатний він для вирощування у даній ґрунтово-кліматичній зоні.


Рис. 1

Для садіння, як правило, використовують привезену з північних або західних регіонів України картоплю, де вона родить непогано (це здебільшого середньостиглі та пізньостиглі сорти). У перший рік така картопля дає у нас задовільний урожай, а наступного року вона вже непридатна для садіння: бульби вироджуються, дрібнішають, паростки стають ниткоподібними. То де ж вихід?

Я вирощувала на своїй ділянці багато сортів, але найкраще зарекомендувала себе Адретта — середньоранній німецький сорт, дуже смачний і урожайний. Я вирощую її з 1992 р. і з задоволенням хочу зазначити, що вона не схильна до швидкого вироджування — у неї не більше 5—8% бульб з ниткоподібними паростками. У нас часто бувають перебої з поливом, та й удобрення землі не найкраще, проте урожайність Адретти у різні роки становить 250—280 кг з сотки.

Отже, що потрібно зробити, аби звести до мінімуму неминучі процеси вироджування картоплі?

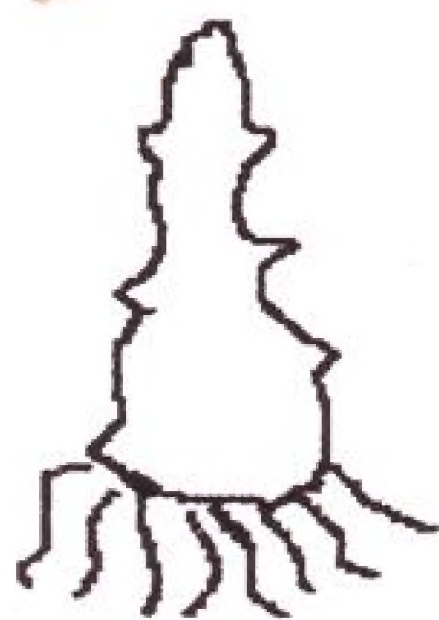
Традиційно для садіння відбирають картоплю середню чи дрібну, а велику споживають. У мене ж садивний матеріал — великі, повноцінні, без ознак захворювання бульби. Вважають, що різання бульб стимулює імунні та захисні можливості, що дає змогу боротися з наявною у картоплині вірусною інфекцією. Я роблю так. З січня—лютого починаю готувати бульби до садіння. Оскільки на верхівковій частині картоплини розміщені найбільш життєздатні бруньки, які швидко й одночасно пробуджуються, я ріжу картоплю упоперек або навскіс (залежно від кількості та розміщення паростків) висотою не менше 3 см *(рис. 1)*. Нижню частину бульби, без паростків, використовую в їжу. Розрізану картоплину перевертаю зрізом догори на 2—3 дні для підсушування й утворення сухої крохмалистої поверхні. Потім складаю картоплини зрізом донизу на стелажі, вкриті газетами або тонким шаром піску. Оптимальна температура 8—10°С. Якщо вона вища і бульби підсихають, їх можна збризкати водою. На бульбах розвиваються товсті й щільні зелені паростки, а в основі деяких з них з'являються корінці.

Саджаю картоплю якомога раніше, здебільшого у перших числах березня, не чекаючи, поки ґрунт прогріється до 5—10°С. Якщо вранці заморозок, а до обіду земля розмерзлася, — висаджую картоплю. Дуже важливо для майбутнього врожаю використовувати весняну вологу. Сапкою роблю канавки, розпушуючи землю в один і другий бік. Бульби загортаю валком землі на 10—12 см, що створює повітряну подушку й надалі не потрібно підгортати.

У 2004 р. після такого раннього садіння картопля витримала 2—3 ночі з температурою —9°С. Рясно поливаю її тільки в період бутонізації і цвітіння. Перевага раннього садіння і в тому, що міцні кущі розвиваються раніше, ніж починається масовий вихід личинок колорадського жука. Густа вегетативна маса захищає ґрунт від перегрівання, що дуже важливо для повноцінного розвитку бульб.

Як відомо, картопля вироджується внаслідок зараження її вірусною інфекцією та іншими хворобами. Рік у рік інфекція накопичується, що врешті-решт призводить до повного виродження картоплі.

Щоб оздоровити її, я використовую такий спосіб. Під час зберігання у погребі на бульбах Адретти розвиваються товсті паростки. Вони обламуються або мають слабкий зв'язок з материнською бульбою. Я відбираю паростки висотою 3—5 см з невеликими корінцями *(рис. 2)* і складаю у ящик з вологою простерилізованою тирсою. Зберігаю їх у приміщенні до висаджування у ґрунт, коли він достатньо прогріється. Потім роблю лунки, як для висаджування цибулі-сіянки, заливаю водою і густо висаджую паростки. Від кожного паростка розвивається невеличкий кущик, під яким виростають 3—4 картоплини розміром з куряче яйце. Цю картоплю я надалі використовую як садивний матеріал.


Рис. 2

Певну роль в оздоровленні сорту відіграє літнє садіння картоплі. Формування бульб за таких строків садіння припадає на прохолодний період (вересень—жовтень), коли можливість розвитку вірусної інфекції набагато менша, ніж у спекотну погоду. Літнє садіння здійснюють не пізніше 15—17 липня. Викопану молоду картоплю мию і ріжу, як і за весняного садіння. Нижче від кожної бруньки стерильним ножем, продезінфікованим у міцному розчині марганцівки, роблю напівовальний надріз глибиною 3—4 мм *(рис. 3)*. Бульби занурюю на 30 хвилин у розчин сечовини (одна сірникова коробочка на 1 л води) або на 1 л води 5 мг гібереліну, 20 мг янтарної кислоти, 10 г сечовини (занурити на 2—3 секунди). Потім підготовлену картоплю закладаю в стерильну (прокип'ячену) вологу тирсу до появи паростків завдовжки 2—3 мм. Висаджую їх і надалі пильно стежу, щоб ґрунт був вологим. Викопую



Рис. 3

картоплю до або після першого приморозку. Під час зберігання до весни бульби практично не проростають.

Як уже зазначалося, основна умова одержання високого врожаю картоплі — здоровий сортовий садивний матеріал високих посівних кондицій (еліта, супереліта). Супереліту вирощують тільки у спеціалізованих лабораторіях відповідних науково-дослідних інститутів. Одержані в пробірці мікробульби у наступних репродукціях дають супер-супереліту, супереліту, еліту, першу, другу та інші репродукції. Звичайно, придбати елітну картоплю для пересічного споживача доволі проблематично.

Існує інший спосіб вирощування супереліти з насіння. Якось у продажу було насіння сорту Золушка (Росія). Ті, хто випробував цей спосіб, стверджують, що з одного куща збирали до 5 кг бульб. Я вирощувала таким чином сорти Адретта, Агаве, Голдика протягом трьох років. Звичайно, мій спосіб досить примітивний і далекий від справжньої селекції, але, на мою думку, заслуговує на увагу городників-аматорів.

Насіння я висіваю у розпушений вологий ґрунт, потім долонею ущільнюю його. Потрібно стежити, щоб ґрунт постійно був вологим. Сходи з'являються через 10—12 днів. Коли паростки сягнуть довжини 10—12 см, з 4—5 листочками, і сформуються корінці, я пересаджую їх як звичайну розсаду на відстані 15—20 см одна рослина від одної до рівня нижніх листків. Подальший догляд — полив, підгортання, боротьба з бур'янами й шкідниками. Бульби моєї супереліти дрібні, розміром від курячого яйця до великої вишні. Посаджені наступного року, ці бульбочки дають міцні, з товстими розлогими стеблами кущі. Торік з однієї пригорщі (150 г) Адретти я одержала 10 кг великих бульб, а з 300 г Агаве — 14 кг.

Ну, і, звичайно ж, відіграє важливу роль сорт картоплі. Закладені у ньому гени на високоврожайність, посухостійкість, несприйнятливість до хвороб виправдовують труд і кошти, вкладені у вирощування таких сортів, як: суперранні — Моллі, Каратоп; ранньостиглі — Агаве, Балтика, Вітара, Кобза; середньоранні — Голдика, Санте, Адретта.

І.Є. Сергеєва,
с. Станіслав,
Білозерський р-н, Херсонська обл.

СОРТООНОВЛЕННЯ І СОРТОЗАМІНА – ЗАПОРУКА ВРОЖАЮ



Як відомо, майже 97% картоплі в Україні вирощують у фермерських господарствах, на городах, дачних ділянках. При цьому у переважній більшості цих господарств урожаї бульб невисокі. Однією з причин є те, що городники нерідко висаджують малопродуктивний садивний матеріал, суміші сортів, не займаються сортооновленням і сортозаміною, як цього потребує технологія вирощування картоплі.

СОРТООНОВЛЕННЯ — це періодична заміна садивного матеріалу, який у процесі вирощування втратив продуктивність, на високоякісний матеріал — еліту або першу—другу репродукцію. Зниження продуктивності картоплі або виродження сортів залежить від зони її вирощування. Зокрема, у східних і південних областях України та в Криму цей процес відбувається дуже швидко. Це зона сильного виродження. Тут сортооновлення необхідне через 1—3 роки. У зоні помірного виродження (центральні області України) сортооновлення здійснюють через 3—5 років, а в зоні незначного виродження (північні та західні області) — через 5—7 років. І, нарешті, зона найменшого виродження — це гірські райони Закарпатської і Чернівецької областей. Сорти оновлюють тут через 7—8 років. Отже, найкращі умови для вирощування насіннєвого матеріалу картоплі мають господарства Полісся, західних областей та Лісостепу України. Саме там під картоплею зайнято найбільші площі.

СОРТОЗАМІНА — це заміна сортів, які втратили свої продуктивні якості, на нові, цінніші сорти. Досвід і наукові дані свідчать, що сорт зберігає свою продуктивність упродовж 8—10 років, а потім втрачає ці властивості і потребує заміни. При цьому впровадження нових високоурожайних сортів — найдешевший і найдоступніший спосіб підвищення врожаїв картоплі. Сьогодні до Реєстру сортів рослин України занесено понад 100 сортів картоплі, а тому дуже важливо вибрати такий з-поміж них, який би давав найкращий результат в умовах певної ґрунтово-кліматичної зони України.

За тривалістю вегетаційного періоду сорти картоплі поділяють на 5 груп: ранні, середньоранні, середньостиглі, середньопізні та пізні. Я віддаю перевагу раннім та середньораннім сортам. І це не випадково. По-перше, вони дають змогу одержувати дуже ранню продукцію. По-друге, в умовах масових проявів фітофторозу встигають сформувати урожай до його появи. Перевага цих сортів особливо проявляється у роки з екстремальними умовами. Так, у 2004 році з середини травня до середини липня в нашій місцевості не було жодного дощу, але такі ранні сорти, як Повінь, Пролісок та деякі інші дали чудові результати. Гарним виявився і урожай середньостиглої Слов'янки, лідера серед нових сортів за врожайністю.

Таким чином, щоб мати гарантований урожай картоплі, її садивний матеріал необхідно періодично обновляти. Для цього потрібно використовувати бульби, вирощені у північних та західних областях України. Для забезпечення потреб населення у високоякісному садивному матеріалі нових сортів у с. Немішаєве Київської області створено асоціацію "Картопля України". Тут знаходиться й Інститут картоплярства УААН, який також продає насіннєву картоплю. Садивний матеріал для населення реалізують і насіннєві господарства, дослідні станції, фермерські господарства, приватні підприємці. Але всі вони продають насіннєву картоплю за місцем знаходження і не висилають її поштою. Це створює певні труднощі для придбання насіння кращих сортів українських та зарубіжних селекціонерів. До того ж не в кожній області є насіннєві господарства. А тому бажаючі провести сортооновлення та сортозаміну картоплі у своєму господарстві можуть також звертатися до досвідчених аматорів. Достатньо 1—3 кг, щоб мати свій сучасний високоурожайний сорт. Для цього існують різні способи швидкого розмноження картоплі. Наприклад, розмноження паростками або відсадками дає змогу з однієї бульби одержувати до 20 і більше кущів картоплі.

Детальнішу інформацію про нові сорти картоплі та технологію їхнього вирощування можна знайти у новій книзі автора "Волшебный огород" (друге видання).

Л.О. Капуста,
вчений агроном,
Київська обл.

ФУЗАРІОЗ ЗЕРНІВОК КУКУРУДЗИ

Це захворювання поширене в посушливих районах вирощування кукурудзи. Його спричинюють гриби Fusarium moniliforte Scheldon та Fusarium graminearum Scheldon. У посушливих районах західних штатів США фузаріоз відомий з минулого століття. Зрідженість сходів кукурудзи там у разі пошкодження F. moniliforte Scheldon в окремі роки становить 70%, тому посіви доводиться пересівати. У країнах Європи від пошкодження сходів F. moniliforte Scheldon зрідженість їх сягає 25—30%.

В Україні на фузаріозне захворювання зернівок звернули увагу в 1929 році. Виявлено, що найшкідочиннішими є F. moniliforte і F.culmorum. На відміну від інших патогенів, вони і в проростаючому насінні переміщуються по всіх органах, дуже швидко отруюючи клітини господаря токсином. Порожнини провідних пучків і серцевину коренів гриб заповнює міцелієм, порушуючи рух поживних речовин і води.

З-поміж грибних хвороб фузаріоз трапляється найчастіше і завдає великої шкоди. Кількість уражених ним качанів нерідко сягає кількох десятків процентів.

Хвороба проявляється на качанах кукурудзи у період молочно-воскової стиглості й може розвиватися і під час їх зберігання за умови підвищеної вологості. На качані з'являється блідувато-рожевий наліт, який поширюється спочатку між рядами зернівок, а потім повністю або частково вкриває поверхню качана. Зернівки втрачають блиск, набувають брудного кольору, легко розтираються на масу, кришаться і ламаються.

Рожевий наліт на качанах — це грибниця патогена,



Зерно кукурудзи, уражене фузаріозом

на якій формуються конідієносці з мікроконідіями. Вони спочатку зібрані в ланцюжки або в несправжні головки, що потім розпадаються. Мікроконідії веретено-яйцеподібні, безбарвні, дрібні. Крім мікроконідій, гриб формує у невеликій кількості макроконідії — безбарвні, серпоподібні, з 3—5 (рідше 6—7) перетинками. За несприятливих умов середовища утворюються також склероції. Вони кулясті, темносині, діаметром 80—100 мкм.

На уражених рослинних рештках гриб може формувати і сумчасте спороношення у вигляді напіввідкритих плодових тіл — перитеціїв із сумками та сумкоспорами. Перитеції темно-сині, яйцеподібні. Сумки колбоподібні, у них міститься 8 видовжено-еліптичних сумкоспор з однією перетинкою.



Качан гібрида кукурудзи Богдан

Після висівання у ґрунт насіння, ураженого фузаріозом, частина його зовсім не сходить. А те, у якого зародок не уражений хворобою, проростає із запізненням і дає слабкі паростки, які ледве пробиваються крізь грудки ґрунту і часто гинуть, не досягнувши його поверхні. Якщо ґрунт при цьому достатньо прогрітий, хворі зернівки вкриваються нальотом збудника хвороби, коли ж він холодний — дуже уражуються плісеневими грибами.

Через насіння хвороба здебільшого не передається дорослій рослині, і зараження качанів відбувається тоді, коли інфекція потрапляє на них іззовні. Дуже рідко гриб з насіння проникає в рослину, що розвивається. В такому випадку вона гине до цвітіння або дає невеликий, суцільно вкритий нальотом фузаріуму качан.

Розвиткові хвороби сприяє попереднє пошкодження качанів личинками кукурудзяного метелика або захворювання качанів на біль. Гриб спочатку оселяється на зернівках з пошкодженою насінною оболонкою, а потім переходить на сусідні цілі зернівки. Отож, боротьба з кукурудзяним метеликом великою мірою запобігає ураженню качанів фузаріозом. Основним джерелом поширення фузаріозу є залишені на ділянці післязбиральні рештки кукурудзи, особливо обгортки від хворих качанів. Якщо такі обгортки сухі, то гриб добре зберігається в них протягом зими і наступного літа. Обгортки, що потрапили у вологий ґрунт, швидко руйнуються ґрунтовими сапрофітними мікроорганізмами, внаслідок антагоністичних дій яких також гине збудник фузаріозу.

ЗАХОДИ БОРОТЬБИ З ФУЗАРІОЗОМ

Вони полягають у старанному вибраковуванні хворих качанів, видаленні з ділянок решток після збирання кукурудзи і під час осіннього перекопування чи оранки. Дуже важливо висівати в ґрунт протруєне насіння. Цей захід знищує збудника захворювання на

поверхні насінини і знижує шкідливу дію хвороби на проростки у початковій стадії захворювання, хоча не в змозі захистити від ураження качани нового врожаю.

Найрадикальніший і найбільш економічно ефективний спосіб боротьби з фузаріозом — селекція стійких проти цієї хвороби гібридів кукурудзи.

Підвищеною стійкістю проти фузаріозу зернівок характеризуються такі гібриди кукурудзи:

- **ранньостиглі:** Планета 180, Зорень, Поліський 177 МВ, Харківський 195 МВ, Харківський 199 МВ, Прем'єр МВ, Дніпровський 187 МВ, Дніпровський 145 МВ, Сурський 197 МВ, Славутич 162 СВ;
- **середньоранні:** Тарас, Титан 220 СВ, Нептун СВ, Богун, Сатурн СВ, Кулон МВ, Харківський 295 МВ, Порубень 295 АСВ, Колективний 225 МВ, Бершадь, Кремінь 200 СВ, Кадр 217 МВ, Кадр 26 МВ, Крос 293 МВ;
- **середньостиглі:** Дніпровський 337 МВ, Дар 347 МВ, Борисфен 380 МВ, Харківський 340, Богдан, Комета МВ, Метеор 317 МВ, Веселка МВ, Лебідь МВ, Одеський 360 МВ, Одеський 380 МВ, Борисфен 301 МВ, Долар, Крос 390 МВ, Січеславський 335 МВ;
- **середньопізні:** Одеський 480 МВ, Кадр 443 СВ, Дніпровський 425 СВ, Євро 401 СВ, Соколов 407 МВ, Фуріо;
- **пізньостиглі:** Перекоп СВ, Аметист, Борисфен 600, МС 640, ЗПСК 704.



Качан гібрида кукурудзи Метеор 317 МВ

Стійкість гібридів кукурудзи проти фузаріозу зернівок значною мірою варіює за роками. В роки, сприятливі для розвитку хвороби, уражуються зернівки навіть стійких рослин. Нестійкі гібриди хворіють дуже сильно, що спричиняє значні втрати врожаю та істотне зниження його якості.

В.О. Гопчак,
Н.В. Здольник,
старші наукові співробітники Українського інституту експертизи сортів рослин

АРАХІС РОДИТЬ НА ПОЛТАВЩИНІ

Усім відомий арахіс нині продають на кожному кроці: арахіс у шоколаді, арахіс у цукрі, арахіс смажений — смакота!

Виявляється, його можна з успіхом виростити й у нас на Полтавщині. Я посадила невелику ділянку арахісу, і не пожалкувала: горішки вродили на славу й на радість нашій малечі.

Висіяла, як і чуфу, пророщеними горішками і розсадою. Розсаду висадила в такі самі строки, що й ранні та середні помідори. Горішки арахісу висадила, коли ґрунт прогрівся до +10—12°С, у ямки по 2—3 штуки на глибину 6—8 см. Садила рядками, ширина міжрядь — 50 см, відстань між рослинами в рядках — 20 см.

Ґрунт у нас супіщаний, отож, підійшов і для арахісу, й для чуфи. Догляд полягає у своєчасному прополюванні та розпушуванні ґрунту. Арахіс називають ще земляним, або китайським горіхом, хоча батьківщина його — Перу.

Горішки арахісу — це справжній концентрат жиру (65%), білка (25%), цукру (15%). Вони смачні, корисні, поживні: 100 г горішків можуть замінити м'ясну відбивну. Їх широко застосовують у харчовій і кондитерській промисловості. З арахісу добувають смачну, цілющу олію, яка дуже популярна в Америці.

Кущики арахісу декоративні, привабливі. Після цвітіння квітконос нахиляється до землі, зав'язь спрямовується в землю і там на глибині 7—10 см формуються боби. Тому перед цвітінням кущики арахісу краще обережно підгорнути землею (як картоплю). У період зав'язування горішків арахісу його 2—3 рази поливають.

Збирати врожай потрібно на початку пожовтіння листя, тоді, коли зерно легко відокремлюється від шкаралупи. Запізнюватися із збиранням не можна, бо горішки проростуть у землі, особливо коли погода дощова.

Кущики підкопують лопатою, струшують і складають у невеликі купи. Після підсушування їх обмолочують.



"Ой і багато ж горішків арахісу в одному кущику!"
Ніна Марченко з онучками — Юлею і Даринкою.

Н.О. Марченко,
м. Миргород,
Полтавська обл.

ЩОБ ОВОЧЕВА ПРОДУКЦІЯ ДОБРЕ ЗБЕРІГАЛАСЯ

Восени, коли зібрано урожай овочів і фруктів, постає проблема: як зберегти вирощену продукцію з мінімальними втратами? Успіх залежить від багатьох причин: правильного добору сортів, якості продукції, зокрема наявності у ній нітратів (як відомо, овочі з надлишком нітратів швидко гниють), а також від ретельної підготовки сховища і підтримання в ньому належної температури, відносної вологості повітря.

Після кожного сезону зберігання підвали й погреби необхідно ретельно очистити від залишків плодів і овочів, добре провітрити та просушити, а потім продезінфікувати. Підвали найкраще побілити вапном, а якщо стіни запліснявили, до нього слід додати 3—5%-ну сірчанокислу мідь або 0,7—0,1%-ний хлорамін. Для дезінфекції можна використовувати формалін, сірку, хлорне вапно, каустичну соду, вапняне молоко. Під час проведення дезінфекції припливну і витяжну труби, а також двері або кришку люка необхідно щільно закрити.

Формалін і хлорне вапно застосовують у вигляді 1%-ного водного розчину (на 10 л води беруть 250 мл 40%-ного формаліну), а хлорне вапно — у вигляді 10%-ного розчину (на 10 л води 1 кг вапна). Розчин хлорного вапна добре перемішують і залишають на добу.

Каустичну соду використовують у вигляді 1,5—2%-ного водного розчину (на 10 л води беруть 150—200 г соди). Під час застосування цих препаратів використовують ручний обприскувач. Обробляють усі внутрішні поверхні підвалу, витрачаючи на 1 м² 250—300 мл розчину. Температура повітря у підвалі має бути не нижчою 16°С.

Сірку застосовують у вигляді сірчистого ангідриду, який одержують шляхом спалювання на металевих противнях сірки з розрахунку 40—50 г на один кубометр підвалу. Двері, люки і труби припливно-витяжної вентиляції щільно закривають на дві доби, після чого підвал добре провітрюють до повного зникнення запаху сірчистого ангідриду.

За будь-яких способів дезінфекції потрібно користуватися протигазом або респіратором.

Тару і необхідний інвентар (стелажі, піддони, плодознімачі) дезінфікують завчасно, промиваючи їх у 4—5%-ному розчині мідного купоросу.

За 10—12 днів до закладання продукції на зберігання підвал починають охолоджувати, вмикаючи припливно-витяжну вентиляцію в нічні години і в прохолодні дні.

Слід пам'ятати, що в одному підвалі недоцільно зберігати разом плоди й овочі, аби уникнути набуття плодами неприємного запаху. Якщо все ж доведеться одночасно зберігати плодоовочеву продукцію, бажано заздалегідь передбачити під час будівництва підвалу дві окремі камери або зберігати овочі у найпростіших сховищах — буртах і траншеях.



Бурти — це валоподібні видовжені штабелі (купи) овочів, наземні або в неглибоких котлованах, вкриті соломою і землею й обладнані припливно-витяжною вентиляцією та пристосуваннями для контролю температури.

Траншеї — видовжені вузькі ями, заповнені овочами, та, як і бурти, вкриті й обладнані системою вентиляції й контролю температури.

Принципової різниці між буртами і траншеями немає. Ділянку під них вибирають на підвищеному місці з невеликим ухилом, який забезпечуватиме стікання поверхневих вод. Підґрунтові води при цьому мають залягати не менш ніж на 2 м нижче дна котловану. Бажано, щоб ділянка була захищена від зимових вітрів (високою будівлею, парканом, деревами). Ґрунти за механічним складом — переважно легкі: супіщані та суглинкові. У верхньому їх шарі не повинно бути загнилих залишків і сміття.

З санітарних міркувань не можна розміщувати бурти або траншеї поблизу тваринницьких приміщень, стогів сіна або соломи, де нерідко знаходяться миші — небезпечні шкідники продукції, які завдають великої шкоди.

Для зберігання картоплі у присадибному господарстві розмір бурта може бути таким: ширина 1—1,5 м, довжина 5—6, а висота гребеня конуса укладання — 0,8—0,9 м. У такому бурті може поміститися 1—1,5 т картоплі.

Основне призначення укриття — запобігати промерзанню продукції в зимовий період. Чим суворіша зима, тим надійнішим має бути укриття. Крім того, воно призначене для захисту овочів від атмосферних опадів і розсіювання вологи, яку вони виділяють.

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ОКРЕМИХ ВИДІВ ОВОЧІВ

КАРТОПЛЯ. В процесі зберігання продовольчої картоплі виділяють такі періоди: післязбиральний (лікувальний — дозрівання), основний (період глибокого спокою) і весняний (після початку проростання бульб). У лікувальний період, який триває 2—3 тижні, потрібна висока температура для визрівання бульб і заліковування механічних пошкоджень. Найсприятливіша температура — 15—20°С, а відносна вологість повітря — 85—95%. До кінця цього періоду температуру слід знизити до 10°С, а потім поступово (за 40—60 днів) довести до 2—5°С (залежно від сорту) й підтримувати на цьому рівні протягом усього основного періоду зберігання.

У весняний період (починаючи з кінця лютого), аби уповільнити проростання бульб, температуру знижують на 1—3°С порівняно з основним періодом.

Зберігають картоплю у буртах, траншеях або підвалах, обладнаних засіками. Під час зберігання у засіках верхній шар бульб часто запотіває і починається їхнє псування. Щоб захистити їх від зволоження, іноді на них кладуть шар буряків або обпилюють верхні бульби крейдою. Найра-

дикальніший спосіб запобігти відпотіванню картоплі — зберігати її у неглибоких ящиках, складених у штабелі, що провіюються повітрям.

КАПУСТА. Для тривалого зберігання краще закладати вирівняні, без ознак ушкодження шкідниками й хворобами головки середнього розміру зимових сортів — Амагер 611, Харківська зимова, Білосніжка, Столична, Ярославна тощо.

Режим зберігання поділяють на два періоди: охолодження й основний. В основний період необхідно підтримувати температуру близько 0°С і відносну вологість повітря 90—95%.

У підвалі капусту можна зберігати, розклавши її в шаховому порядку на стелажах або невеликими пірамідами, у ящиках, контейнерах або в поліетиленових пакетах.

Наприкінці зими доцільно перенести капусту із сховища у сніжні бурти, вкриті зверху шаром землі.

КОРЕНЕПЛОДИ. За здатністю до зберігання їх поділяють на дві групи. До першої — більш лежкої — відносять буряки, редьку, пастернак, брукву, турнепс, у яких міцні покривні тканини, а до другої — моркву, петрушку, селеру, ріпу, хрін з ніжнішими покривними тканинами.

Краще за інші зберігаються сорти: моркви — Шантене сквирська, Оленка, Нантська 4, Вітамінна 6; буряків — Бордо 237, Делікатесний, Дій; редьки — Сквирська чорна і біла; петрушки — Алба, Цукрова, Урожайна; селери — Іванко, Аніта, Ароматна, Чорномор.

Оптимальна температура для зберігання коренеплодів — 0—1°С (допустимі відхилення на 0,5°С). Вологість повітря має бути високою — 95%. Цих вимог потрібно неухильно дотримуватися для моркви та інших ніжних коренеплодів. Допустиме збільшення в атмосфері концентрації вуглекислого газу до 3—5%, що спостерігається під час зберігання моркви у незакритих поліетиленових пакетах або мішках для запобігання в'яненню коренеплодів.

Технологія зберігання **буряків, редьки, турнепсу, брукви** у буртах і траншеях така сама, як і картоплі.

Моркву, петрушку, селеру, ріпу краще закладати у траншеях перешарованими піском. На дно траншеї завширшки 60—100 см і завглибшки 50—80 см насипають 3—5 см піску і рівномірно розкладають коренеплоди, потім засипають пісок шаром 2—3 см і знову — коренеплоди. Таким чином заповнюють траншею на всю глибину, не доходячи до верхнього краю на 5—10 см. Зверху траншею засипають землею шаром 20 см так, щоб її рівень плавно підвищувався до центру траншеї по всій довжині, утворюючи невисокий земляний вал. Після охолодження продукції до 2—3°С і при настанні приморозків траншею вкривають соломою і землею.

Морква, петрушка, пастернак і селера добре зберігаються також у підвалах і погребах. Їх укладають пірамідками і перешаровують піском (не більш ніж 6—7 шарів у висоту). Розмір пірамідки біля основи 1х1 м, а у верхній частині — 0,8х0,8 м.

ЦИБУЛЯ І ЧАСНИК. На зберігання потрібно закладати добре достиглі цибулю й часник. Для цього перед збиранням (особливо у дощове прохолодне літо) скошують бадилля. Зібрану цибулю необхідно просушити, а потім прогріти до 42—45°С протягом доби.

Можна застосовувати комбінований спосіб зберігання — холодно-теплий: за температури 18—22°С — до настання холодів, а потім продукцію охолоджують і зберігають при мінус 1—3°С. Цибулю-матку обов'язково зберігають при 2—3°С, цибулю-сіянку і цибулю-вибірок на перо — або нижче 0°С, або вище 18°С, щоб запобігти диференціації бруньок і підготовці їх до генеративного розвитку.

Оптимальна температура зберігання продовольчої цибулі і часнику — мінус 2—3°С, відносна вологість повітря 70—75%.

Цибулю розміщують у сховищах на стелажах з решітчастими бортами заввишки 30—50 см або в засіках (для цибулі-матки) шаром 70—100 см. Можна тримати цибулю й часник у невеликих ящиках-лотках. Здорові, достиглі головки часнику у такій тарі добре зберігаються навіть за температури 18°С. Найлежкіші багатозубкові сорти часнику, а от малозубкові сорти зберігаються гірше. Нестрілкуючі сорти стійкіші під час зберігання, ніж стрілкуючі, а ярі стійкіші, ніж озимі.

Гарною лежкістю відзначаються сорти цибулі: Веселка, Донецька золотиста, Буран, Грандина, Опорто, а найменш стійкі під час зберігання солодкі сорти — Ялтинська місцева, Каба дніпропетровська та ін.

Невеликі партії цибулі й часнику можна зберігати у вінках або в невеликих сітчастих мішках, підвішених у прохолодному й сухому приміщенні.

А. Капітульська

БІЛА ГНИЛЬ МОРКВИ

Коли минулого року викопала моркву, то побачила, що вона наче вкрита інеєм. Я зрозуміла: щось негаразд. І справді, через 2—3 тижні коренеплоди почали гнити. У чому тут причина — в землі чи в добривах? Ми вносимо тільки гній.

В.І. Лавриненко,
с. Почуйки, Попільнянський р-н, Житомирська обл.

Можливо, поява на моркві білого нальоту є результатом ураження її білою гниллю. Це одна з найшкодочинніших хвороб овочевих культур під час зберігання, але можливе зараження і в період вегетації.

Уражена тканина коренеплода розм'якшується, ослизнюється, на її поверхні з'являється білий щільний наліт. Пізніше серед нальоту виступають крапельки води й утворюються чорні, тверді, різної форми та розмірів склероції. Хворобу спричиняє гриб *Sclerotinia sclerotiorum D. B.*

ЗАХОДИ БОРОТЬБИ

— Внесення мінеральних добрив під моркву, особливо фосфорних і калійних, підвищує стійкість коренеплодів до хвороби.

— Необхідно дотримуватися сівозміни, щоб попередник моркви не уражувався збудником білої гнилі.

— Закладати на зберігання необхідно тільки здорові, без механічних пошкоджень коренеплоди у заздалегідь підготовлені й знезаражені сховища. У літній період їх добре просушують.

— Для мокрої дезінфекції використовують 4%-ний розчин хлорного вапна, 1,5%-ний розчин карбатіону або 40%-ний формалін (100 мл формаліну розводять у 10 л води). Розчином обробляють усі поверхні сховища, стелажі, засіки з розрахунку 0,25 л на 1 м^2. Газову дезінфекцію проводять способом обкурювання сіркою або сірчаними шашками. На 1 м^3 приміщення спалюють 30—35 г сірки.

— Якщо коренеплоди зберігаються без перешарування піском, їх обпилюють крейдою (1,5—2 кг на 1 ц коренеплодів).

— Зберігати моркву слід за температури від 0° до +2°С, періодично оглядаючи її у сховищі. Якщо виявлено коренеплоди з ознаками захворювання, їх, а також ті, що розміщені поруч, треба видаляти.

В.Г. Сергієнко,
кандидат сільськогосподарських наук, Інститут захисту рослин УААН

КРАСОЛЯ

Чимало овочевих культур раніше використовувались як декоративні або лікарські рослини. Лише згодом людство розкуштувало смак й оцінило їхні харчові властивості. Так було з картоплею, помідорами, соняшником, квітками яких колись прикрашали капелюшки або помешкання, та з багатьма іншими рослинами.

Великі яскраві квітки незвичайної форми й круглі, простягнуті до неба, неначе жадаючі дощу, листки приваблюють красою, неординарністю, вишуканістю. Це красоля (Trapaeolum majus), яку ще називають — настурція, капуцин. Її використовують як декоративну, лікарську та овочеву рослину (свіжі листки, пуп'янки, недостигле насіння вживають у їжу).

Ця тепловибаглива та світлолюбна рослина належить до родини красолевих. Походить з Південної Америки, у себе на батьківщині вона багаторічна, а в нас — однорічна. Висівають велике насіння навесні, коли мине загроза заморозків, оскільки за будь-яких, навіть незначних мінусових температур вона гине. У центральних областях України її висівають у травні за схемою 10 х 10 см на глибину 4—5 см. Рослина має висоту 10—50 см, у неї гладеньке, м'ясисте стебло та квітки жовтого, оранжевого, червоного кольорів на довгих ніжках. Якщо стоїть посуха, її слід поливати. Цвіте з червня по серпень. Насіння достигає у серпні—вересні. Урожай зелені за декілька зборів становить 3 кг/м².

Для лікувальних потреб використовують зелену масу та насіння. Листя містить аскорбінову кислоту (вітамін С — до 500 мг%), алкалоїди, дубильні речовини, слиз, ефірну олію тощо. Настій з трави застосовують для лікування ротової порожнини, бронхіту, грипу, анемії, нирковокам'яної хвороби, серцевої недостатності, зумовленої атеросклерозом. Сік свіжого листя або настоянка входять до збору, який застосовується для покращення росту волосся.



У листків красолі гострий пряний смак. З них готують пряні приправи, салати, додають до страв з сиру та бутербродів. Салати з свіжих листків і квіток використовують як вітамінний і загальнозміцнювальний засіб. Нерозкриті пуп'янки маринують, як каперси.

Зелений сир. Кислий сир віджимають, протирають крізь сито, змішують з дрібно посіченою і розтертою з сіллю зеленню кропу, салату, красолі, додають сирий жовток, сметану. Перемішують і викладають у форму для охолодження.

На 300 г сиру: 1 жовток, 2 столові ложки сметани, 50 г кропу, 50 г салату, 20 г красолі, 1 чайна ложечка солі.

Зелене масло. М'яке вершкове масло збивають у пишну масу і додають, продовжуючи збивати, розтерту з сіллю зелень красолі або суміш із зеленої цибулі, кропу, красолі.

На 100 г масла — 1 столова ложка зелені.

ЯКИЙ ГНІЙ ЦІННІШИЙ?

Кінський гній — не лише найпоживніший і "урожайний", а й сприяє підвищенню температури ґрунту, в ньому найменше заводиться всіляких шкідників.

На другому місці за тими самими показниками свинячий гній. На третьому — курячий і гусячий послід (у висушеному вигляді). На четвертому — коров'ячий гній (лише свіжий, який добре мажеться), втім, придатний і перепрілий, тільки він уже не буде таким поживним.

ЩОБ КАРТОПЛЯ НЕ ПРОРОСТАЛА

Період спокою картоплі після її збирання триває в середньому 2—3 місяці. Після цього в бульб починають посилюватися фізіологічні та біохімічні процеси. Тобто — у них з'являються паростки.

Тривалість періоду спокою залежить від сорту, умов вирощування, стиглості бульб, вологості та температури у сховищі.

Бульби, зібрані раніше, недозрілі, проростають швидше. Проте і сухий ґрунт наприкінці вегетації теж прискорює пробудження вічок під час зберігання.

Якщо є можливість регулювати температуру в сховищі, то в грудні—січні її потрібно знизити до 4°С, потім навіть до 0,5°С. У таких умовах бульби не проростуть до травня. Однак не слід забувати, що такі умови сприятливі для продовольчої картоплі. А ось для насіннєвої температуру не можна знижувати нижче 2°С. Температура, нижча за мінус 1,7°С, вбиває здатність картоплі до проростання.

Отже, доведеться йти на певні жертви або картоплю, яка призначена на насіння, перенести в інше місце, звичайно, якщо є така можливість.

І. Куриневич

Читачі радять, пропонують, запитують...

МУРАХИ ПСУЮТЬ КАРТОПЛЮ

Мені дісталася ділянка землі поблизу річки. На ній я саджаю картоплю за голландською технологією. Врожаї непогані, та от біда: на цій ділянці (не скрізь, а ближче до будинку) оселилися мурахи, які псують бульби. Вони вкриваються маленькими дірочками і не мають товарного вигляду.

Надрукуйте, будь ласка, мого листа в журналі. Може, знайдуться люди, які зустрічалися з цим лихом і допоможуть мені порадою.

Антоніна Карпова,
пенсіонерка,
вул. Центральна, буд. 118,
с. В.-Брод, Первомайський р-н,
Миколаївська обл., 55241

ПОДОРОЖНИК

Назва "подорожник" говорить сама про себе, тобто це рослина, яка найчастіше росте уздовж доріг. Латинська назва "Plantago" перекладається як "ступня". В Україні найпоширеніші декілька видів подорожника: подорожник великий (Plantago major), подорожник середній (Plantago media), подорожник ланцетолистий (Plantago lanceolata). Народні назви найчастіше відображають його властивість рости біля доріг, високу стійкість до витоптування, лікувальні властивості. Ось деякі з них: дорожник, попутник, поранник, порізник, семижильник, серпник, язичок вужовий.



Подорожник середній

Подорожник — багаторічна рослина. Його види відрізняються формою та розмірами листкової пластинки й суцвіттями. У подорожника великого широке, цілокрає листя, на якому дугоподібно розташовані жилки. Вони такі міцні, що під час зривання листка не рвуться, а витягуються з черешка. Суцвіття — колос із сіруватих дрібних квіток. Подорожник середній схожий на великий, але у нього коротші черешки та невеликі волоски на листках. Квітки сріблясто-білі. У подорожника ланцетолистого характерні видовжені ланцетні листки, які плавно переходять у черешки, та видовжене або яйцеподібне суцвіття.

Рідше трапляються такі види, як подорожник блошиний (Plantago psyllium) та подорожник індійський (Plantago indica). Для лікувальних потреб культивують спеціальні сорти: Березотоцький (подорожник блошиний) та Полтавський (подорожник великий).

У народній медицині використовують препарати з листків і насіння як внутрішній та зовнішній засоби для лікування органів травлення, дихальних шляхів, як протизапальний, знеболювальний, кровоспинний, антисептичний, протиалергійний засіб. Свіже потовчене листя прикладають до місць укусів комахами. У науковій медицині настій листків подорожника великого використовують як відхаркувальний засіб, сік — за гастритів і колітів, водний екстракт листків у формі препарату "плантаглюцид" — при гастриті, виразці шлунка (зі зниженою кислотністю) та дванадцятипалої кишки.

Ця рослина дуже поширена в природі, тому що продукує велику кількість насіння, яке при достиганні і високій вологості після дощу або ранкової роси ослизнюється й пристає до взуття чи коліс і таким чином розноситься на величезні відстані, оселяючись уздовж доріг, щоб подорожувати далі. Саме цю властивість насіння використовують при захворюваннях органів травлення як пом'якшувальний та обволікаючий засіб.



Видовжене суцвіття подорожника ланцетолистого



Подорожник ланцетолистий



Подорожник великий

В їжу можна використовувати молоде листя, багате на вітаміни С, К, каротин (провітамін А), лимонну кислоту, фітонциди, ферменти, гіркі та дубильні речовини. Його додають до салатів, омлетів, запіканок, каш, напоїв, пюре, борщів. Готують бутербродну масу, котлети.

У працях провідних спеціалістів кафедри гігієни харчування Пермського медичного інституту можна знайти рецепти приготування багатьох страв з подорожника. Ось декілька з них.

Салат. Молоде листя подорожника великого, середнього або ланцетолистого (120 г) та листя кропиви (50 г) добре промивають і бланшують протягом однієї хвилини в окропі. Коли вода стече, зелень нарізують, додають порізану ріпчасту цибулю (80 г), тертий хрін (50 г), сіль та оцет за смаком. Зверху притрушують подрібненим вареним яйцем (1 шт.) і поливають сметаною (40 г).

У свіжому вигляді листя подорожника використовують у супах та зелених борщах (так само, як і листя кропиви), а на зиму заготовляють суху супову заправку.

Супова заправка. Листя подорожника ретельно промивають, просушують на повітрі і досушують у духовці. Подрібнюють у ступці, просівають через сито і зберігають у закритих склянках. Цю заправку можна змішати з сушеними прянощами і додавати до супів, борщу, каш, тушкованих овочів.

Н. Смілянець

ОСІННЄ СЯЙВО СМАЧНОЇ МАЛИНИ

Неодноразово на сторінках "ДСГ" друкувалися матеріали про малину. Ця культура доволі вологолюбна, відносно зимостійка, добре росте і плодоносить на родючих, достатньо дренованих ґрунтах. А ще вона — надзвичайно корисна. Мабуть, тому в Україні вона займає великі площі. Це пояснюється також легкістю розмноження та високою щорічною врожайністю смачних лікувально-дієтичних ягід.

Нині в Україні виведено та районовано багато нових сортів як вітчизняної, так і зарубіжної селекції. Особливий інтерес, вважаю, становлять сорти ремонтантної групи. Останнім часом чимало нових сортів цієї групи створено в Національному аграрному університеті досвідченим садівником і науковцем П.З. Шеренговим. Мають вони і свої тонкощі вирощування та агротехнічні секрети. Так, не всі садівники знають, що сорти цієї групи можна вирощувати в однорічній культурі, тобто вони формують урожай на пагонах у рік їхнього росту.

Слід зазначити, що технологія вирощування з метою отримання лише осіннього врожаю значно скорочує кількість агрозаходів по догляду за рослинами, зокрема вкривання їх на зиму, обприскування проти хвороб і шкідників, встановлення шпалер та підв'язування рослин до них.

Мені подобається вирощувати малину, що має стільки переваг. Але з великої кількості сортів ремонтантної групи я відібрав лише кілька, зокрема Вересневі зорі, Осіннє сяйво та деякі інші. Кілька слів хочу сказати про сорт Осіннє сяйво, що нині починає користуватися неабияким попитом серед садівників-аматорів.

Осіннє сяйво — це новий сорт, отриманий П.З. Шеренговим у 1988 році від схрещування сортів Зева і Бабине літо. Він характеризується високими сталими врожаями в осінній період, толерантністю до грибних і вірусних хвороб, зимостійкістю. Сорт Осіннє сяйво формує ягоди масою 3,8—4,0 г (окремі до 6,0 г), червоного кольору, з приємним запахом і чудовим смаком. Ягоди мають властивість при достиганні довго триматися на плодоніжках, не обсипаючись.



Осіння малина сорту Вересневі зорі

ДЕЩО ПРО ВИРОЩУВАННЯ

Технологія вирощування вищезгаданих сортів в осінній період дещо відрізняється від загальноприйнятої. Суть її полягає у формуванні однорічних пагонів, які в осінній період значно перевищують за врожайністю літні сорти.

Ділянку для вирощування малини потрібно вибирати на сонячному, не затіненому місці. Слід враховувати, що ця культура дуже чутлива до родючості ґрунту. Тому під майбутню плантацію малини вносять багато органіки та 1,0—1,2 кг на сотку NPK у діючій речовині.

Висаджувати малину найкраще в осінній період за схемою 1,5—2,0 x 0,3—0,4 м. Рядки розміщують з півдня на північ. Вибрана мною технологія дає змогу вирощувати ці сорти без шпалери. Для цього прищипують верхівки пагонів, коли вони сягають висоти 60—70 см, внаслідок чого у верхній частині стебла виростає 3—4 бічних пагони, а саме стебло стає грубішим і добре протистоїть виляганню. Завдяки бічним стеблам подвоюється врожайність, збільшуються розміри ягід.

Восени, після замерзання ґрунту, всі надземні пагони потрібно зрізати на рівні ґрунту. На моєму малиннику зимує тільки одна коренева система рослин. Таке зрізання пагонів слід робити щорічно. Навесні відростають нові молоді пагони, які влітку зацвітають і в другій половині серпня починають плодоносити.

Наступної весни формують густоту пагонів заміщення. На 1 погонний метр рядка потрібно залишати 12—15 штук, решту поросли періодично виполюють.

Вперше проріджують рослини, коли пагони сягають 20—30 см заввишки.

Слід зазначити, що врожайність значно збільшується, якщо мульчувати верхній шар ґрунту. Найкраще підходить для цього перепрілий гній або компост. Напровесні обов'язково необхідно підживити рослини нітроамофоскою з розрахунку 3,5—4,0 кг на сотку.

ПЕРЕВАГИ НОВОЇ ТЕХНОЛОГІЇ

Слід зазначити, що вищезгадана технологія має певні переваги порівняно із загальноприйнятою. Серед найголовніших назву такі:

1. Плодоносні пагони морозом та снігом не пошкоджуються, бо зимує лише коренева система рослин. Восени, разом з вирізаними пагонами, з малинника обов'язково видаляється джерело грибної інфекції.

2. Ягоди осіннього врожаю не пошкоджуються личинками малинового жука, бо він восени вже не розвивається. Це дає змогу виключити небажане обприскування пестицидами і отримати екологічно чисту продукцію.

3. Дотримуючись описаної нової технології вирощування, можна отримати значно вищі врожаї малини. Так, сорти Осіннє сяйво, Вересневі зорі та інші значно перевищують за врожайністю літні сорти, а сама технологія дає змогу розширити сезон вирощування свіжих ягід.

Отож раджу висадити ці сорти і тоді справді осіннім сяйвом милуватиме око смачна малина на вашій ділянці.

А.І. Користятинець,
с. Головниця, Корецький р-н,
Рівненська обл., 34742

П'ЯТЬ СМАКІВ КИТАЙСЬКОГО ЛИМОННИКА

Лимонник китайський (*Schizandra chinensis*) — багаторічна, однодольна, дерев'яниста, листопадна, ліаноподібна, витка рослина родини лимонникових. Довжина стебла (ліани) 8—10 м, товщина 2—4 см. В'ється спіралеподібно за годинниковою стрілкою, обвиваючи дерева і чагарники як природну опору. Пагони у рослини гнучкі, еластичні, не ламаються під час згинання. Лимонник — найморозостійкіша та швидкоплідна плодова ліана. У дикому вигляді росте в Приморському і Хабаровському краях та на Південному Сахаліні.



ЦІЛЮЩИЙ ПЛІД

Як лікарська рослина лимонник був описаний у першій китайській фармакопеї за 250 років до н.е. під назвою "у-вей-цзи", що означає "плід із п'ятьма смаками" (оболонка плоду — солодка, м'якуш — кислий, насіння — гірке й терпке, а лікарська сировина з насіння під час зберігання набуває солоного смаку).

Висушені плоди. Здавна лимонник як тонізуючий засіб застосовували жителі Далекого Сходу. Висушені плоди його є невід'ємною складовою раціону мисливців — удегейців і нанайців. Жменя плодів може замінити їжу і підтримати силу протягом цілого дня під час полювання.

Сік плодів лимонника містить до 1,5 % цукру, органічні кислоти (лимонну, яблучну, винну), вітамін С. До мінерального складу плодів входить калій, натрій, кальцій, магній, залізо, мідь, фосфор, марганець, нікель, титан, молібден, срібло, цинк. У насінні, пагонах, корі виявлені тонізуючі речовини (схизандрин і схизандрол), вітамін Е.

Коли ягоди повністю достигнуть, їх збирають і відразу сушать на повітрі, розсипавши тонким шаром. Із свіжих ягід вичавлюють сік, але так, щоб не пошкодити насіння, інакше він набуде терпко-пекучого смаку. Сік консервують у скляних банках і використовують для приготування сиропів, морсів, мармеладу тощо.

Плоди, пересипані цукром, смачні й корисні. Їх споживають по 1—1,5 столової ложки 1—2 рази на день, пережовуючи з кісточками.

Тонізуючий чай. З висушених ягід, стебел і листя готують заварку для лікувального тонізуючого чаю з ніжним ароматом, який має протицинготні властивості.

Порошок і настій. Сухі ягоди зберігають до 600 мг% аскорбінової кислоти і схизандрин. Тому з лікувальною метою лимонник нерідко застосовують у вигляді порошку (по 0,5— 1 г двічі на день до їди) або настою з висушених плодів і насіння. Корисні вони за фізичної та розумової втоми, підвищеної сонливості, виснаження, для лікування антисептичних і астенодепресивних станів, недокрів'я, для посилення родової діяльності і гостроти зору, при астмі, бронхіті, окремих захворюваннях печінки, нирок і шлунково-кишкового тракту.

Тонізуючу дію лимонника визначає схизандрин, що підвищує збудливість центральної нервової системи, стимулюючу роботу серця і дихального апарата. На урівноважування нервової системи лимонник діє сильніше пантокрину, дещо поступаючись лише женьшеню. Не рекомендується вживати лимонник при нервовому порушенні, безсонні, гіпертонії, епілепсії.

Листя й молоді стебла з лікувальною метою заготовлюють у серпні, подрібнюють і сушать під навісом, захистивши їх від прямих сонячних променів, або в добре провітрюваному приміщенні, обов'язково перемішуючи час від часу. Збирати можна не більше 20% листя від загальної кількості його на рослині. Сушену суміш заварюють як чай.

ОСОБЛИВОСТІ АГРОТЕХНІКИ

Вирощують лимонник так. Перед садінням, щоб запобігти підсиханню кореневої системи, корені саджанців слід занурити в глиняну бовтанку з гноєм. Після садіння молоді рослинки поливають.

Головне завдання у перші три роки — отримати максимальний приріст пагонів і вивести їх на шпалеру. Під час вегетації регулярно розпушують ґрунт навколо рослин і знищують бур'яни.

Обробляючи ґрунт, необхідно враховувати, що коренева система лимонника поверхнева. Для забезпечення рослини необхідними речовинами на 1 $м^2$ площі вносять 3—4 кг перегною або компосту, 20—25 г аміачної селітри, 35—45 г суперфосфату, 10—15 г калійної солі. Органічні добрива застосовують 1 раз на 2—3 роки. Мінеральні — бажано щорічно.

Для формування на молодих рослинах вибирають кілька найкраще розвинених пагонів, які підв'язують до вертикальної шпалери. За допомогою обрізування видаляють слабкі й сухі частини ліани. Крім того, однорічні пагони вкорочують над 12—15-ю добре розвиненою брунькою.

Лимонник — зимостійка і тіневитривала рослина. Але плодоносить вона тільки за доброго освітлення, хоча нижню, прикореневу, частину її раджу притіняти. Ґрунт мульчують добре перепрілим компостом або гноєм для того, щоб він не пересихав і не був відкритий для прямих сонячних променів, навколо лимонника бажано завжди тримати його доглянутим та политим, але не перезволожувати.

Плодоношення настає на 3—5 рік.

Раджу посадити цю чудову ліаноподібну витку рослину на своїй присадибній або дачній ділянці. Запевняю вас, що ви не пошкодуєте, а ваші рідні й близькі будуть милуватися її гарним виглядом, ласувати смачними й корисними плодами та відпочивати у затінку її зелені.

В.І. Білоус,
с. Лабушне,
Кодимський р-н, Одеська обл.

БІОЛОГІЧНА НЕСУМІСНІСТЬ: МІФ ЧИ РЕАЛЬНІСТЬ?



У "ДСГ" № 10 за 1995 р. редакція надрукувала матеріал про біологічну несумісність рослин та запросила до розмови науковців, досвідчених садівників та городників.

З того часу минуло 10 років. У часописі з'являлися окремі публікації, дещо також вдалося з'ясувати і мені. Але оскільки ця тема життєво важлива, гадаю, що до неї слід повернутися.

Багаторічні спостереження підтвердили, що дерева, в тому числі й плодові, можуть добре співіснувати, навіть стимулювати ріст і плодоношення одне одного, коли вони ростуть поруч, і навпаки, ворогувати і пригнічувати ріст і розвиток своїх рослин-сусідів, або й узагалі всихати. Такий же вплив спостерігається і в співіснуванні дерев та кущів або кущів між собою, а також деяких городніх та інших рослин.

Механізм впливу, на жаль, не вияснений і не досліджений остаточно. Діє тут надземна чи підземна частина дерева, куща чи іншої рослини, і як саме це відбувається — сказати поки що важко. Але взаємодія існує, і проявляється вона досить виразно. А нам залишається лише враховувати і по можливості уникати фактів впливу, якщо вони негативні.

СУСІДСТВО ДЕРЕВ

Існуючі норми відстані між плодовими деревами у великих промислових садах до певної міри виключають вплив насаджень одне на одного. Та й види і породи дерев тут, як правило, однотипні. Чергуються лише сорти-запилювачі. А ось у невеликих садах, на присадибних і дачних ділянках насадження різнотипні і різновидні, загущені, їхні крони нерідко сплітаються, а відтак — і вплив тут відчутніший.

Вважаю, не варто наводити конкретні приклади. Їх багато, та й садівники вже не раз переконалися в тому на власному гіркому досвіді. Давайте краще поміркуємо, як запобігти впливу, зокрема негативному.

На основі опублікованих матеріалів та особистих спостережень я для себе склав таблицю сумісності найпоширеніших плодових дерев. Безумовно, її дані, як кажуть, ще потребують уточнення і вивчення та не претендують на беззаперечне сприйняття. Проте користуватися ними і враховувати їх, вважаю, можна і потрібно. Адже кожне дерево в садку господар садить на десятиліття. І якщо у нього на ділянці все гаразд, то й користь від того незаперечна.

СУМІСНІСТЬ ПЛОДОВИХ ДЕРЕВ

Дерево \ Дерево	Яблуня	Груша	Слива	Алича	Абрикос	Персик	Черешня	Вишня	Кизил	Горіх
Яблуня	×	+	+	O	-	+	-	-	□	-
Груша	+	×	+	O	+	O	-	+	-	□
Слива	+	+	×	+	+	+	-	O	+	-
Алича	O	O	+	×	□	+	□	-	O	-
Абрикос	-	+	+	□	×	+	□	-	O	-
Персик	+	O	+	+	+	×	-	-	O	-
Черешня	-	-	-	□	□	-	×	+	O	O
Вишня	-	+	O	-	-	+	-	×	+	O
Кизил	□	-	+	O	O	O	O	+	×	-
Горіх	-	□	-	-	-	-	O	O	-	×

Умовні позначки: + *сумісні;* - *несумісні;* O *— співіснують на відстані 8–10 м;* □ *— не досліджено або нейтральні.*

Але ж часто трапляється і навпаки, особливо, коли сусідству плодових дерев не надають належного значення.

Аналіз таблиці свідчить, що більшість плодових дерев добре співіснують одне з одним, а окремі, скажімо, яблуня і груша, слива і абрикос, вишня і кизил навіть взаємно стимулюють ріст і розвиток, а значить і плодоношення. Однак багато плодових дерев відчувають негативний вплив сусіда, причому незалежно від того зерняткова то порода чи кісточкова. Скажімо, черешня не тільки негативно, а навіть згубно впливає на яблуню, грушу, сливу, аличу тощо. Відомі факти, коли сусідні з черешнею такі дерева взагалі гинули.

Найтоксичнішим серед усіх плодових культур вважають волоський горіх. Дерево практично не співіснує з жодною плодовою культурою. Тому й садять його подалі від плодових дерев, на вільній ділянці, на подвір'ї, під тином чи на межі, якщо у сусіда немає поблизу дерев та кущів.

Усе вищесказане, зрозуміло, не вичерпує всіх випадків активного взаємного впливу плодових дерев. Можуть з'явитися й нові факти чи певні заперечення, але на перший випадок раджу скористатися таблицею, яку вважаю достовірною.

ДЕРЕВА І КУЩІ

Тут теж не все досліджено і з'ясовано, але достовірно відомо, що скажімо, груша і яблуня пригнічують ріст смородини та порічок, черешня — аґрусу, порічок, малини тощо. А ось малина чи ожина під абрикосом та персиком ростуть і плодоносять добре, якщо, зрозуміло, крона не повністю затінює кущі.

Щодо інших дерев чи кущів, то найбільш несумісний як із зернятковими, так і кісточковими породами агрус. У цьому я переконався на власному досвіді. Висаджені кілька кущів агрусу між сливами та грушами практично не плодоносять ось уже кілька років. А за 2—3 м від дерев той самий сорт агрусу плодоносить добре.

Особливо згубно впливають на дерева та кущі троянди. Склалося так, що на вільному місці, але поруч з абрикосом я посадив два кущі троянди. Абрикос до середини літа пожовк, скинув листя і всох. Така ж доля спіткала великоплідний агрус, між кущами якого виросла самосійна троянда, власне, шипшина. Агрус пропав дуже швидко.

Та вершиною такого негативного впливу на кущі є знову ж таки волоський горіх. Навіть за 3—4 м від дерева горіха ніякі кущі не витримують його "конкуренції", починають погано рости, не кажучи вже про їхнє плодоношення.

ЯК БУТИ ГОСПОДАРЮ?

Особисто я переконаний, що перш за все необхідно знати і враховувати, які дерева, кущі, інші рослини сумісні, а які несумісні, і чи можуть вони співіснувати, а відтак — грамотно вирішувати проблему, якщо вона, на вашу думку, існує.

Насамкінець, хотілося б нагадати, що осінь — час садіння дерев та кущів на садових і дачних ділянках. І щоб не прорахуватися, вважаю, що перед тим, як посадити нове дерево чи кущ, обов'язково слід з'ясувати, яке його співвідношення із сусідами, чи стимулюватимуть вони його ріст або ж, навпаки, пригнічуватимуть.

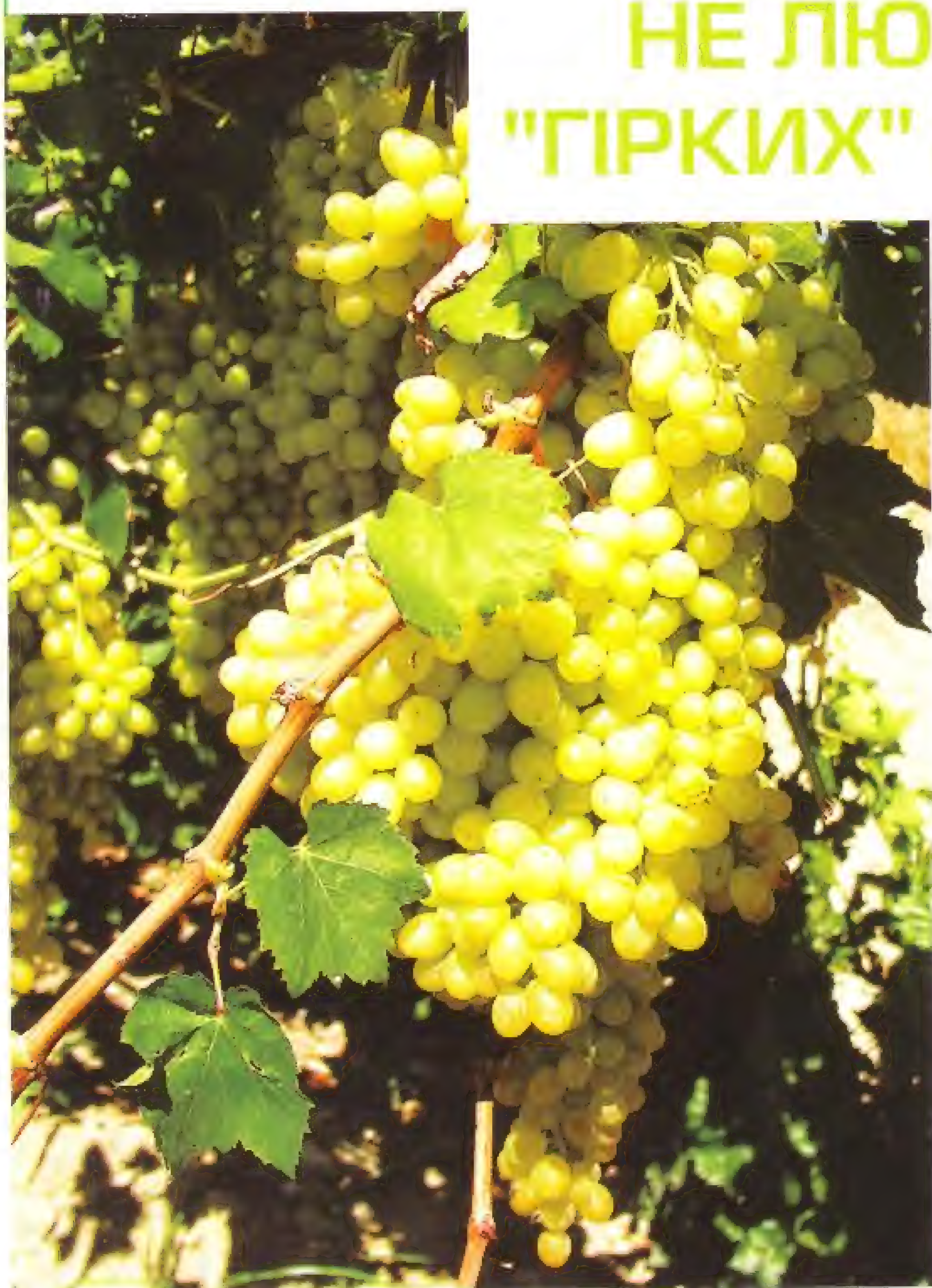
А ще хочу підкреслити, що викладеними вище фактами не вичерпуються всі проблеми співвідношення живої природи. Їх, безумовно, набагато більше. У природі ще дуже багато невідомого і непізнаного. І було б добре, якби за розв'язання цих проблем взялися фахівці і науковці. Від цього люди тільки виграли б.

ВИНОГРАД НЕ ЛЮБИТЬ "ГІРКИХ" СУСІДІВ

Кілька років тому біля великого старого куща винограду, що галузився в основному над подвір'ям, посадив ще два саджанці комплексностійких великоплідних сортів. З весни вони гарно пішли в ріст, а в середині літа на одному з них пожовкло листя, а другий — взагалі майже засох. Я вирішив спробувати ще і висадив поруч інший саджанець винограду, але й він не хотів рости.

Розмірковував над цією проблемою довго, вишукуючи різні причини, але справжню не знаходив, аж поки сусід не порадив: "Забери звідти редиску, бо виноград пропаде!"

Це була слушна пропозиція, але запізніла. Бо один кущ уже майже пропав, а другий — не ріс, чахнув, хоча редиска була не так уже й близько. Зате неподалік, між кущами суниці, де-не-де проглядав самосійний часник.



З часом, коли видалив "гірких" сусідів, а натомість розсадив кущики суниці, обидва саджанці винограду відійшли і добре пішли в ріст, а один з них навіть заплодоносив.

Пригадую також інший випадок, коли уздовж паркану повився 5—6-річний кущ винограду. Частина його пагонів розташовувалася також на шпалері над дахом сараю. У попередні роки цей кущ ріс, плодоносив добре і лише радував нас, господарів. Однак цього року на заваді йому стала цибуля.

Справа в тому, що сіянка цибулі-ріпки нині, як відомо, коштує дорого. За вартість однієї літрової банки сіянки можна купити 5 кг гарної цибулі. З сіянки, безумовно, стільки не вродить. Та ще ж і попрацювати коло неї треба — посадити, доглянути, зібрати, висушити.

Отож, купив я дві склянки чорнушки і посіяв на сіянку. Місце під грядку вибрав уздовж паркану під виноградом: ґрунт тут добрий, світла і сонця багато. А виноградна лоза створює затінок лише надвечір, на заході сонця. Однак як я не доглядав, поливав, кілька разів прополював сходи тієї чорнушки, вродила сіянка як горох. Навіть з грядки її не вибрати.

Помітив, що і на виноград та цибуля істотно вплинула. Так, на всіх рукавах цього куща, підвішених на паркані, не було жодного повноцінного грона. А на тих лозах, що розташувалися над сараєм, вони були повні, великі, із смачними та великими ягодами, як і в попередні роки на всьому цьому кущі.

Тепер я остаточно переконався, що виноград "гірких" сусідів не любить. Підтвердженням тому був і інший випадок, що стався торік. На невгідді, де ріс саджанець винограду, посіяв грядку чорної редьки. Вона, правда, вродила дуже гарно, а ось кущик не підріс навіть на 5 см і листя на ньому було мало. Так і ввійшов у зиму ослабленим, хоч ще живим.

Виходить, сусідство та взаємодію рослин треба добре знати і враховувати. Бо вони інколи можуть, як зазначалося вище, ворогувати між собою, а відтак — не тільки не рости, а взагалі пропадати. І тоді праця господарів буде марною. А шкода!

***Г.А. Скоряк,** м. Вінниця*

ПОЛАСУЙТЕ ГОРІХАМИ ВЕДМЕЖОЇ ЛІЩИНИ

Незважаючи на те, що ліщина горіхова в культурі поширена по всій Україні, для багатьох садівників вона, на жаль, ще залишається маловідомою рослиною. Тому варто про неї розповісти детальніше.

Майже по всій Україні, крім крайнього півдня (до межі байрачних лісів), у горах Криму, в лісах і на узліссях росте ліщина звичайна. Її широко культивують як лісову породу, вирощують як цінну горіхоплідну культуру, використовують у зеленому будівництві. Окрім ліщини звичайної, до України завезено ще кілька видів рослини — ліщини американська, Зібольда, маньчжурська, найбільша, горіхова, понтійська, різнолиста, рогата, які можна побачити в парках, колекціях наукових установ і на плантаціях лісового горіха.



Вікове дерево ведмежої ліщини в Устимівському дендропарку.

У ЧОМУ РІЗНИЦЯ МІЖ ЛІЩИНОЮ І ФУНДУКОМ?

Садівники-аматори часто цікавляться цим питанням. Слід зазначити, що фундук — це сорти ліщини найбільшої та її гібридів з ліщиною звичайною. Сіянці сортового фундука називають напівфундуком.

Проте у цьому матеріалі я хотів би розповісти тільки про один вид ліщини, що різко виділяється серед інших своїм деревоподібним ростом. Справа в тому, що всі ліщини, які ростуть в Україні, крім ліщини горіхової, являють собою багатостовбурні чагарники, а ця, остання, росте деревом.

Ліщина горіхова в дикій природі росте в Південно-Східній Європі, Малій Азії, на Кавказі. У нас вона цілком зимостійка, посухостійка і жаростійка. Вирізняється ця ліщина також винятковою довговічністю — у дендропарках чудово ростуть екземпляри, яким близько ста років.

Ліщина горіхова, або ліщина деревоподібна, ліщина ведмежа (Corylus colurna L.), — це столітнє дерево, яке сягає у висоту 10 м, а за сприятливих умов — до 20 м. Пагони жовтувато-сірі, залізисто-опушені. Листки чергові, широкояйцеподібні або еліптичні, завдовжки 7—12 см і завширшки 5—9 см, із загостреною верхівкою і серцеподібною основою, двопилчасті до дрібнолопатевих. Тичинкові квітки у багатоквіткових звисаючих сережках до 12 см завдовжки. Горіхи довгастояйцеподібні, до майже кулястих, 1,5—2 см завдовжки, по 2—8 шт., з товстим дерев'янистим оплоднем, оточені довгою, дзвоникоподібною, розсіченою на вузькі частки плюскою, масою близько 1 г.

Плоди ліщини горіхової за розміром майже не поступаються горіхам ліщини звичайної, але мають міцнішу шкаралупу і зібрані у великі супліддя, що складаються з багатьох горіхів, обгортки яких зрослися. Плоди добірних форм деревоподібної ліщини, які називають левантійською ліщиною, вирізняються високими смаковими якостями. Вони містять багато жирів, білків і вуглеводів, не стають згірклими протягом двох років зберігання, тоді як, наприклад, смак ядер волоських горіхів швидко погіршується при зберіганні. Отже, за наявності достатньої площі ведмежу ліщину можна з успіхом вирощувати як горіхоплідну культуру. Дерево такої ліщини дає 10—30 кг горіхів, а в столітньому віці — до 150—200 кг.

До речі, їх з успіхом застосовують в озелененні. Могутні дерева мають чудовий вигляд у поодиноких і групових паркових насадженнях і особливо розкішний — в алейних. Красиві супліддя, що складаються з плодів, які зрослися, звішуються з гілок, надаючи рослинам незрівнянної краси й оригінальності.

ДЕРЕВО ДЛЯ МАЛИХ ДІЛЯНОК

Більшість садівників-аматорів мають досить невеликі земельні ділянки, тому ліщина горіхова дає їм можливість вирощувати фундук. Кущі фундука потребують не меншої площі живлення, ніж яблуня на насінневій підщепі. І для того, щоб розмістити кілька кущів, які забезпечуватимуть нормальне перезапилення і гарне плодоношення, необхідно виділити досить багато такої дефіцитної на невеликій ділянці площі. Тут на допомогу і приходить ведмежа ліщина, яка не дає порослі. Використовуючи її як підщепу, а сорти фундука як прищепу можна виростити відмінні штамбові саджанці, що займатимуть у садку в кілька разів менше місця, ніж звичайні кореневласні багатостовбурні кущі фундука.

РОЗМНОЖЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Щеплення фундука на ведмежу ліщину роблять у червні методом окулірування. Одно-дворічні окуліровані саджанці придатні для висаджування на постійне місце.

Ми розмножуємо ліщину горіхову висівом свіжозібраних плодів, обчищених від плюски. Слід враховувати, що підсушування горіхів і пізні строки висіву можуть призвести до "мертвих посівів", коли сходи з'являються тільки наступної весни.



Плодоношення ведмежої ліщини.

Догляд за молодими сіянцями і дорослими рослинами полягає в боротьбі з бур'янами, поливі в посушливі періоди вегетації. При пересаджуванні рослини необхідно викопувати з найменшими втратами кореневої системи. І краще не підсушувати корені, бо це може негативно позначитися на приживлюваності рослин, які пересаджують.

В. Меженський,
кандидат сільськогосподарських наук,
Артемівський науково-дослідний центр Інституту садівництва УААН

Фото автора

Господар

журнал у журналі

ВІДЦЕНТРОВАНА БЕТОНОМІШАЛКА

Пропонуємо конструкцію ручної бетономішалки.

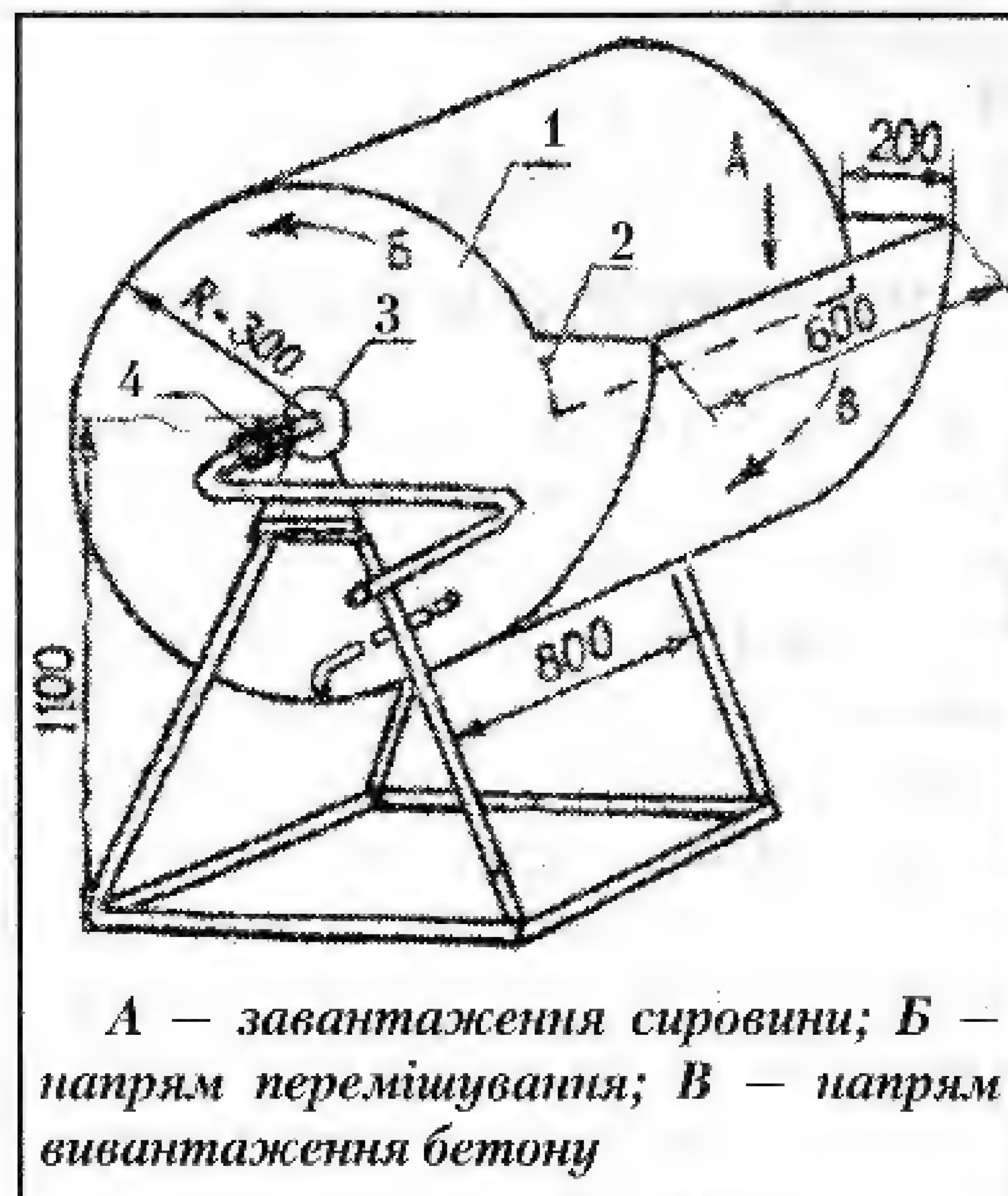
Її переваги: легкість обертання, відсутність дверцят і лючків для завантаження сировини і вивантаження бетону, можливість постійного спостереження за якістю змішування, миттєве вивантаження бетону в підставлену ємність або безпосередньо до траншеї фундаменту.

Суха цементно-піщана суміш утворюється чудово. Залишається тільки додати води в почви і вручну замісити розчин.

Боковини (1) бетономішалки вирізані за допомогою газозварювання з металу завтовшки 5 мм. До них приварена циліндрична частина (товщина металу 3 мм) так, щоб вона ділянкою (2) заходила всередину на 100—150 мм.

Вал проходить через весь корпус бетономішалки й обертається у двох шарикопідшипниках (3). Ручка, яку можна обертати двома руками, виготовлена з труби діаметром 3/4 дюйма і кріпиться до вала за допомогою гвинтової муфти (4). Обов'язкова умова — ручка має бути паралельна площині завантажувального отвору А, як показано на малюнку.

Для приготування бетонної суміші беруть піввідра цементу та відповідну кількість піску, щебеню і води. Вихід готового бетону — 4 відра. За день можна зробити до 30 замісів, тобто 1,2 куб. м бетону. Після закінчення роботи бетономішалку потрібно ретельно обстукати молотком і вимити водою.



А — завантаження сировини; Б — напрям перемішування; В — напрям вивантаження бетону

Хто підкаже

ЧИ МОЖНА ВИРОЩУВАТИ ГЛИВУ НА ЯБЛУНЕВИХ КОЛОДАХ

Шановна редакціє журналу "Дім, сад. город"!

Журнал ваш передплачуємо вже кілька років. Ми з чоловіком пенсіонери і хотіли б вирощувати гриби-гливу. Вирощувати хочемо на колодах. Є в нас на ділянці місця, де немає сонця, там глива буде рости. Але колись давно читала, що вирощувати можна на осикових колодах. Осикових колодок у нас немає, є яблуневі (зрізали яблуні).

Можливо, хтось з читачів знає, як вирощувати ці гриби і чи можна їх вирощувати на яблуневих колодах. Дуже просимо поділитися на сторінках журналу "ДСГ" своїм досвідом.

Це питання цікавить не тільки нас.

Оксана Ісюк,
Вінницька обл.

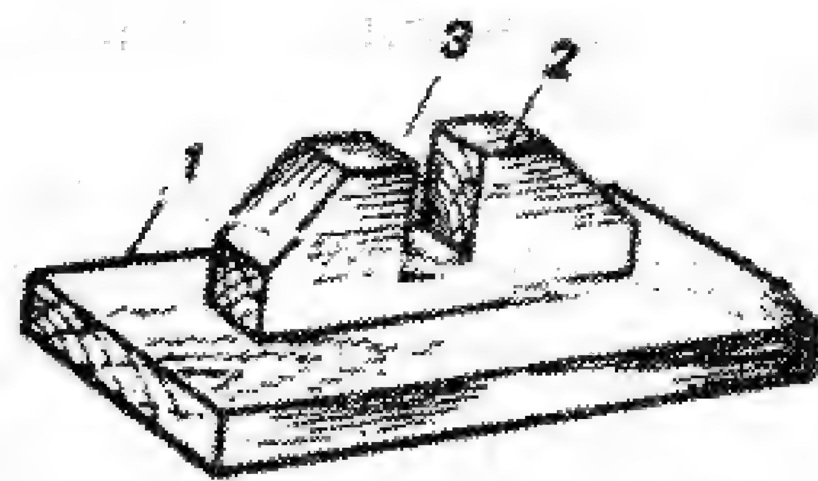
"ЖИВА" І "МЕРТВА" ВОДА

Мені 75 років. Передплачую ваш журнал з 1989 року. Маю до вас прохання. Надрукуйте, будь ласка, про "живу" і "мертву" воду, як її робити, де можна придбати апарат для цього, і яка його орієнтовна ціна?

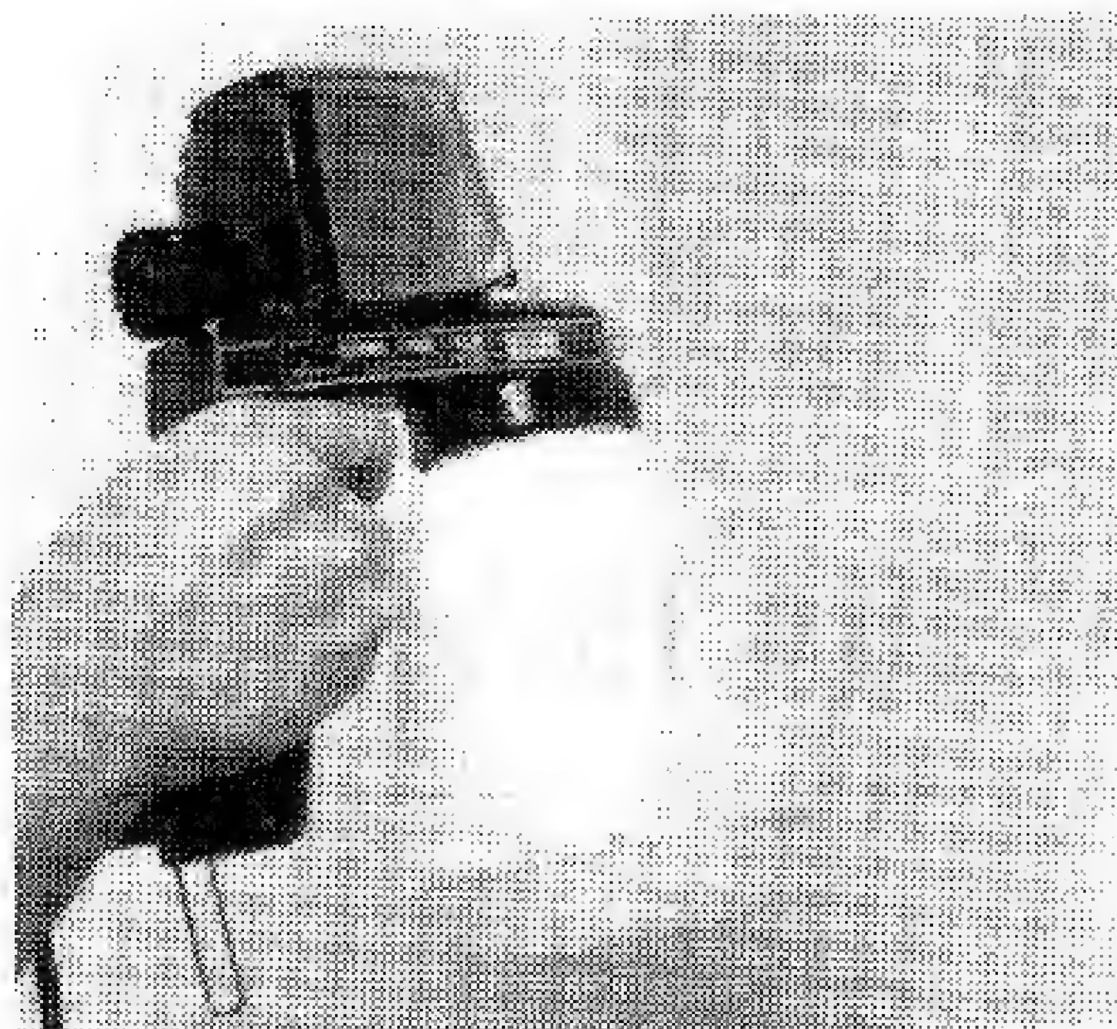
Ксенія Іванівна Шелистова,
м. Миколаїв

ПРОСТИЙ ВЕРСТАТ

Вам треба обробити кромки дощок безпосередньо на штабелі, а спеціального верстата немає. Що робити?



Беремо дошку (1), до неї прибиваємо вертикальну дошку (2) з вирізом (3). Цей пристрій кріпимо до лавки, бруса чи штабеля дощок. Дошку, яку необхідно обробити, вставляємо у паз і фіксуємо клином.



ПІСТОЛЕТ-РОЗПИЛЮВАЧ

Швидко і рівномірно покрити лаком або фарбою меблі, стіни і двері кімнати, допоможе пістолет-розпилювач, звичайно, якщо правильно використовувати цей інструмент.

Сліди від зачищень невеликих прожавілих ділянок або подряпин на автомобілі зручно покривати емаллю з аерозольного балона. Пістолет-розпилювач працює за таким же принципом. Правда, застосовують його найчастіше для ремонту приміщень, тому що він найкраще підходить для фарбування (лакування) великих поверхонь. Пістолет-розпилювач наносить фарбу рівномірним шаром, чого навряд чи можна досягти, працюючи щіткою. Проте робота пістолетом-розпилювачем потребує акуратності. Адже шар фарби має не тільки захищати, а й поліпшувати зовнішній вигляд предмета. Отже, після її нанесення не повинні залишатися патьоки, а крізь свіже покриття просвічуватися старе, що трапляється, коли фарбу наносять надто тонким шаром. Не повинно бути й ефекту "апельсинової шкірки" (результат нерівномірного нанесення фарби).

Отож, кілька порад, як правильно й ефективно використовувати пістолет-розпилювач.

РОЗВЕДЕННЯ ФАРБИ

Сопло в голівці пістолета-розпилювача розбиває рідку фарбу на дрібні краплі, що розтікаються по поверхні, яку фарбують, рівномірним тонким шаром. Такий ефект досягається тільки завдяки малій в'язкості фарби. У цьому разі під в'язкістю розуміють рідкоплинність фарби. Якщо для нанесення щіткою більше підходить відносно густа, в'язка фарба, то для пістолета-розпилювача її необхідно зробити рідшою за допомогою розріджувача.

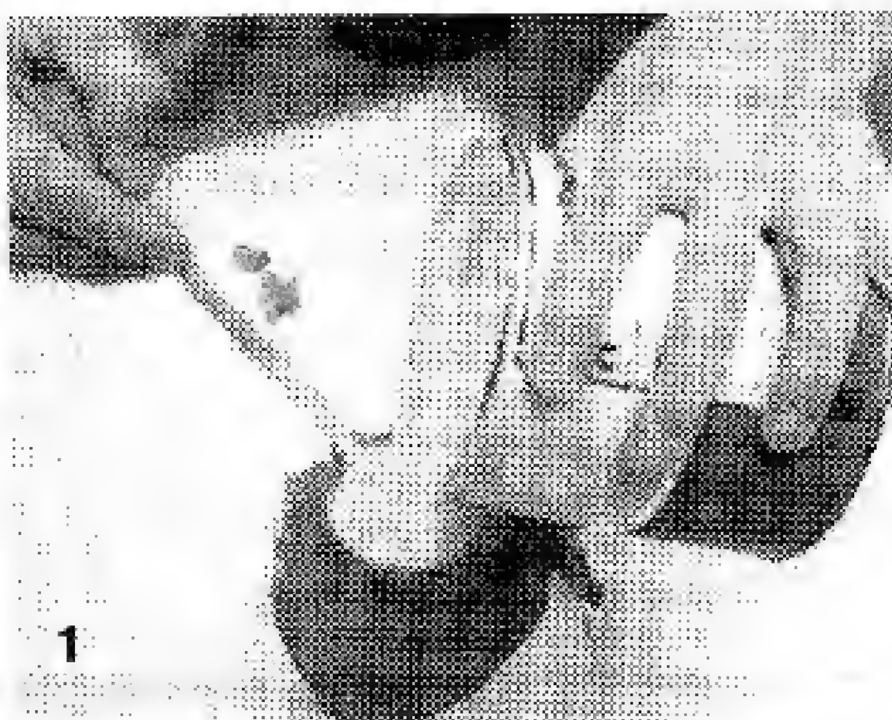
Як розводити фарбу (лак), зазвичай, зазначається в інструкціях, які додаються до неї. Можна взяти за правило, що частка розріджувача в розведеній фарбі (лаку) має становити близько 20 відсотків.

Точно визначити потрібний ступінь в'язкості допомагає так званий витратомір — лійка, котру заповнюють певною кількістю фарби.

Секундоміром заміряють, за скільки секунд фарба витікає з лійки. Отриманий час порівнюють з тим часом, котрий за інструкцією потрібний для даного пістолета-розпилювача. Якщо ці значення не збігаються, то додають або розріджувач, або фарбу.

Як розріджувач використовують розчинник, який рекомендують для даної фарби. Неагресивні акрилові лаки і фарби розбавляють просто водою.

ПРАВИЛЬНЕ РОЗВЕДЕННЯ







1. Спочатку пропустіть фарбу через спеціальне сито або шматок тонкої полотнини, щоб очистити її від забруднень. Розбавте фарбу розчинником (акриловий лак — водою) у пропорції 5:1. Завжди додавайте розчинник до фарби, а не навпаки!

2. Безперервно заповнюйте фарбою витратомір до країв, попередньо закривши його випускний отвір.

3. За тим, скільки часу триває витікання фарби, визначають її в'язкість. Цей показник треба порівняти з тим, який зазначив виробник.

ОБКЛЕЮВАННЯ СУМІЖНИХ ДІЛЯНОК

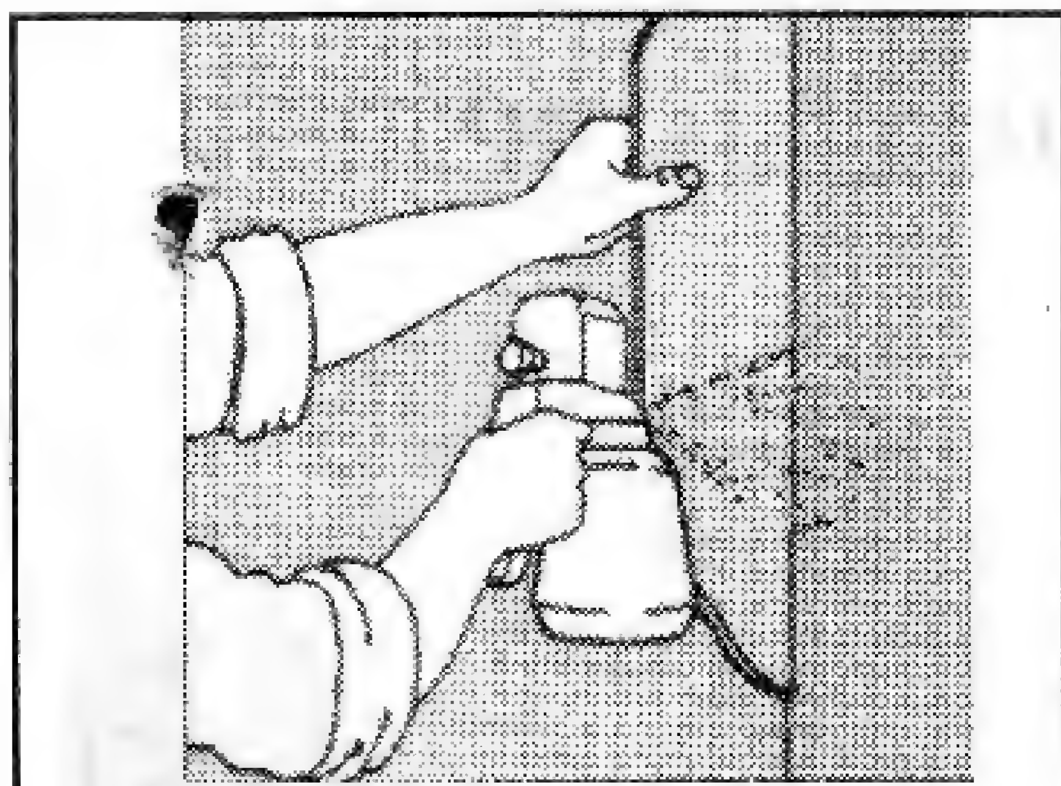
Щоб фарба, яку розпилюють, покривала тільки конкретний предмет або ділянку поверхні, то простір навколо необхідно захистити. Інколи великого листа картону цілком вистачає для "виловлювання" фарби. Аби не допустити потрапляння фарби на великі предмети, їх треба закрити газетним папером і для надійності закріпити його з усіх боків смугою крепової стрічки, щоб папір не роздувався і під нього не потрапляла фарба.

Якщо треба зафарбувати тільки визначену ділянку усередині великого об'єкта, то суміжні ділянки варто також ретельно обклеїти газетним або обгортковим папером.

Руки мають бути добре захищені від потрапляння фарби. Виручать рукавички одноразового використання. Паперова манжета захистить рукав від фарби під час роботи з розпилювачем.

ТЕХНІКА РОЗПИЛЮВАННЯ

Перш ніж використовувати фарбу (лак) за призначенням,



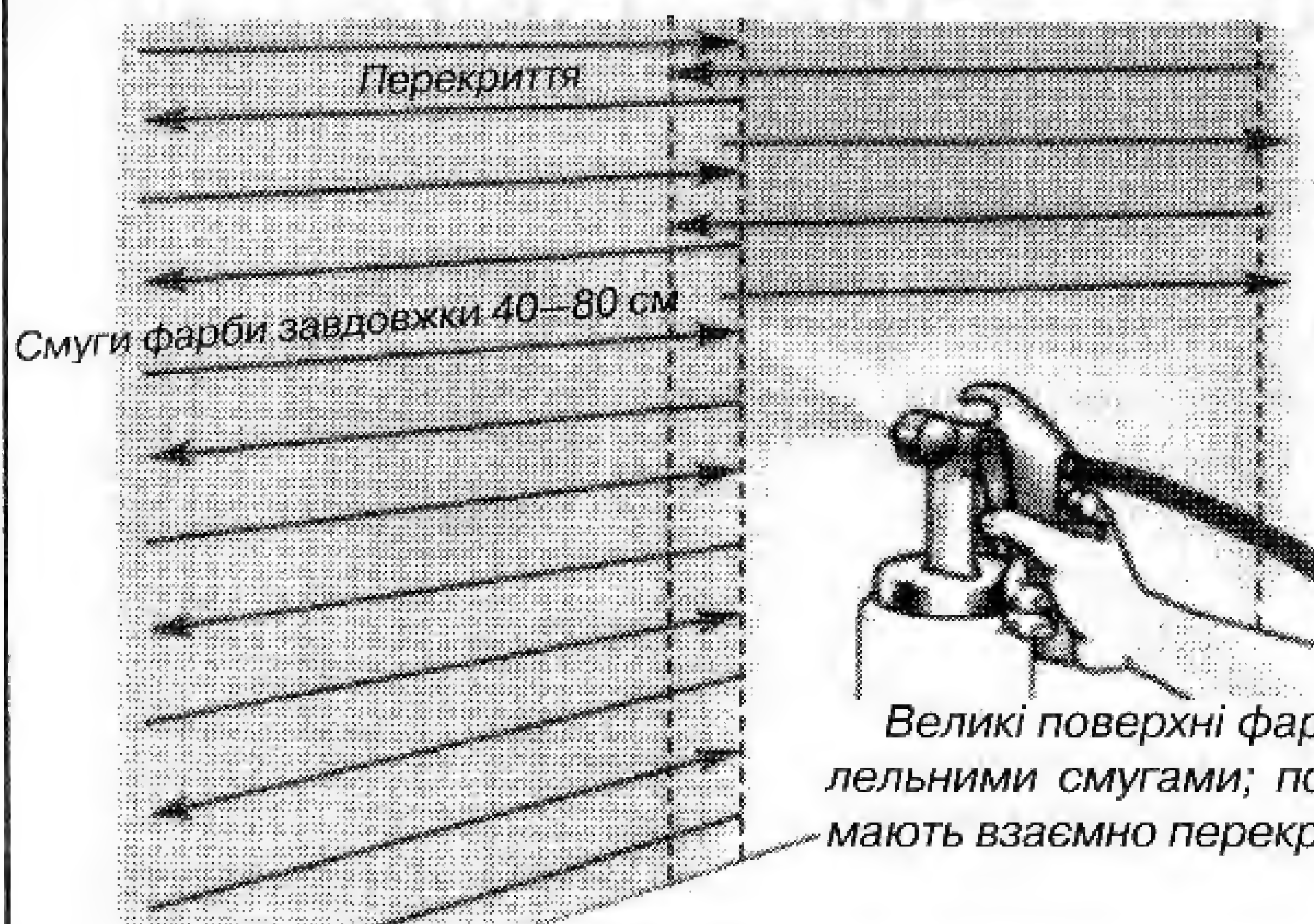
Поверхні, розміщені поза зоною, яку фарбують, не обов'язково повністю вкривати. Як пересувну "ширму" можна використовувати шматок картону. Картонна заслінка має бути зручною в застосуванні і доволі великою.

необхідно перевірити її в'язкість і регулювання сопла в пістолета-розпилювача, для чого фарбу випускають на великий лист паперу. При цьому не можна довільно змінювати відстань від пістолета-розпилювача до поверхні, яку фарбують. Інструмент має бути на відстані 18—20 см від деталі. Якщо відстань менша, на деталь потрапляє надто багато фарби і вона потече по поверхні. Якщо відстань збільшити, то крапельки фарби не прилипнуть до поверхні, тому що частина розчинника випарується ще на шляху до деталі, і фарба потрапить на неї занадто сухою.

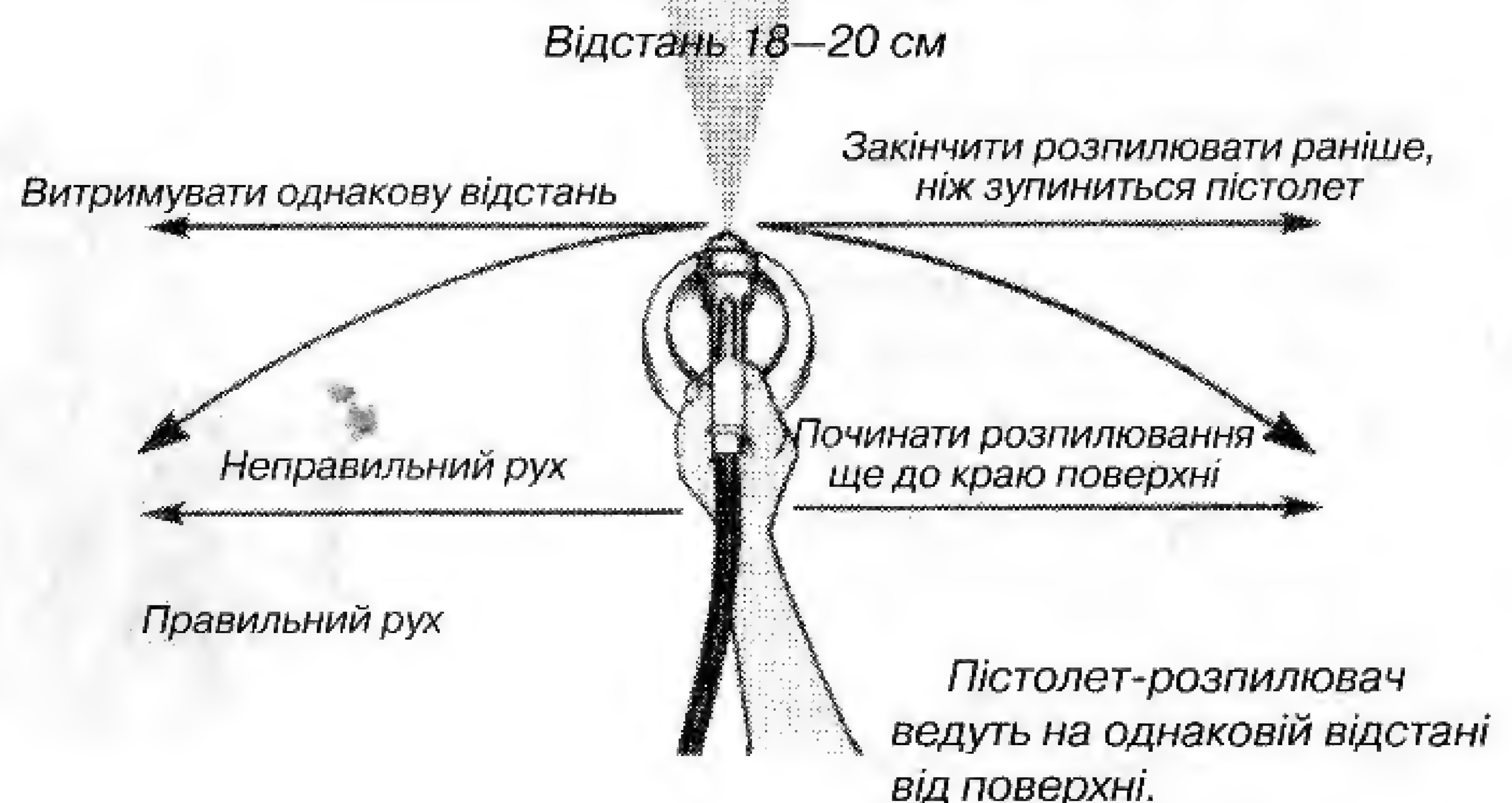
ВИБІР СОПЛА

На передню частину пістолета-розпилювача нагвинчують сопло, розпилювальний конус якого має відповідати за розміром величині деталі, яку фарбують. Досягають деталі тільки дуже дрібні краплі. Пістолет-розпилювач завжди тримають в такому положенні, щоб ємність з фарбою розміщувалася нижче сопла. Отже, оброблювана поверхня завжди має бути перпендикулярна пістолетові-розпилювачу. Фарбу наносять смугами рівномірними рухами; на стиках смуги мають трохи перекривати одна одну. Річ у тім, що краї смуг завжди трохи блідіші, а завдяки перекриванню фарбувальний шар стає рівним на всій поверхні.

ФАРБУВАННЯ ПОВЕРХНІ



Великі поверхні фарбують паралельними смугами; по краях вони мають взаємно перекриватися.



Пістолет-розпилювач ведуть на однаковій відстані від поверхні.



Кути не слід фарбувати заздалегідь! Інакше на них потрапить багато фарби й утворяться патьоки.



Правильно фарбувати кожну площину окремо; тоді кути одержать достатньо фарби.

ВІДСТАНЬ ДО ДЕТАЛІ

Дуже важливо зберігати однакову відстань між пістолетом-розпилювачем і деталлю.

Працюючи щіткою, зазвичай ми робимо махові рухи від зап'ястя. Фарбувати пістолетом-розпилювачем таким способом не варто: це призведе до постійної зміни відстані від інструмента до деталі і, як наслідок, шар фарби буде збільшуватися чи зменшуватися. Тому краще вести пістолет-розпилювач рівномірними рухами праворуч-ліворуч і назад або зверху донизу і знову догори!

Пістолети-розпилювачі новітніх моделей

Пістолети-розпилювачі новітніх моделей, призначені для побутових цілей, називають також "безповітряними". На відміну від своїх попередників, вони працюють не на стисненому повітрі, а подають фарбу з ємності за допомогою насоса у сопло, яке розпилює її.

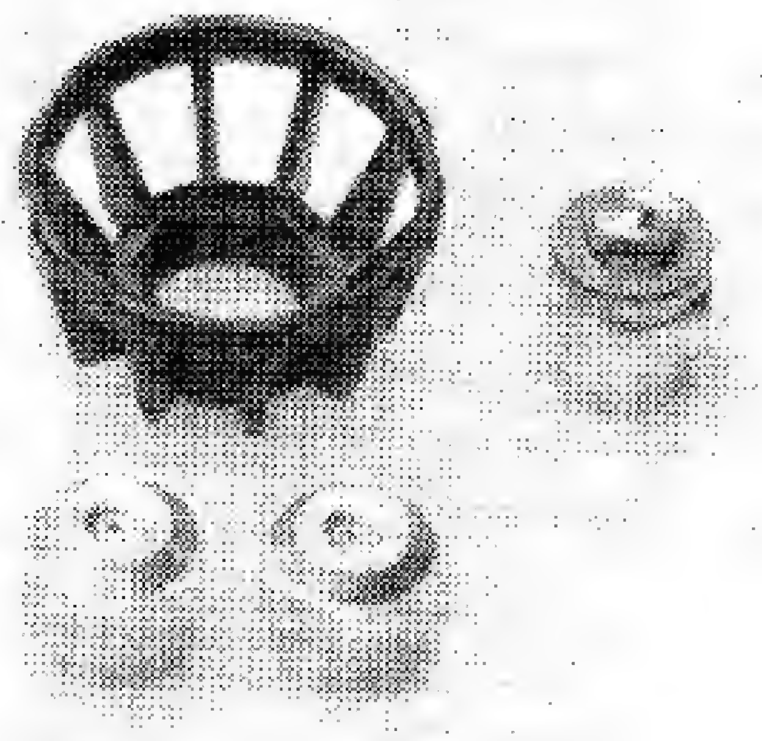
Регулювальний гвинт на ручці інструмента дає змогу дозувати подачу фарби й у такий спосіб впливає на щільність фарбувального шару.

Існують пістолети-розпилювачі з електронним регулюванням кількості та щільності струменя фарби, що подається.

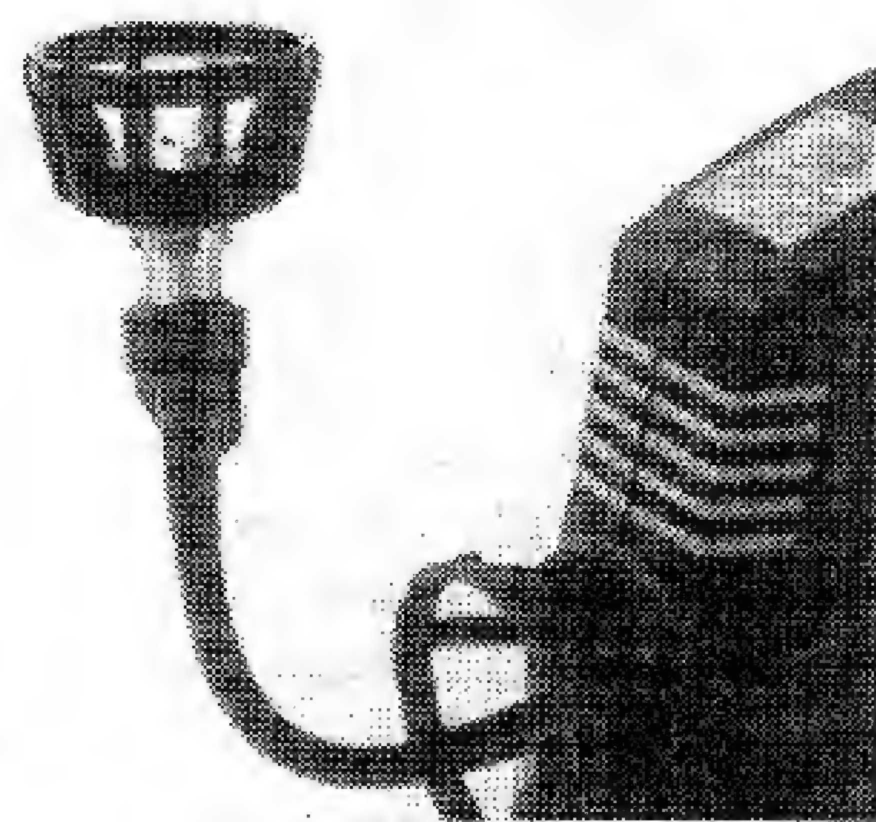
Режим роботи самих сопел не регулюється, але на кожен інструмент можна поставити різні сопла, щоб одержувати струмінь, який щонайкраще відповідає заданій програмі. Пласко- або вузькоструминні сопла розпилюють фарбу смугами різної ширини.

На особливу увагу заслуговують гнучкі подовжувачі сопел, призначені здебільшого для фарбування радіаторів опалення, але вони можуть використовуватися і в інших випадках. Наприклад, з їхньою допомогою можна фарбувати горизонтальні поверхні, не нахиляючи ємність з фарбою. Застосування подібних подовжувачів дає змогу, приміром, уникнути припинення подачі фарби, що трапляється, коли в ємності її залишається небагато.

Безповітряні пістолети-розпилювачі працюють від електричної мережі. Але існують також акумуляторні розпилювачі, які працюють без кабелю і після виконання роботи підключаються до мережі для підзарядки. Потужності акумулятора вистачає на подачу фарби в обсязі приблизно десяти ємностей (по 150 або 200 см³). Цим інструментом можна виконати доволі великі за обсягом роботи до того, як йому знову знадобиться дозарядка від мережі.



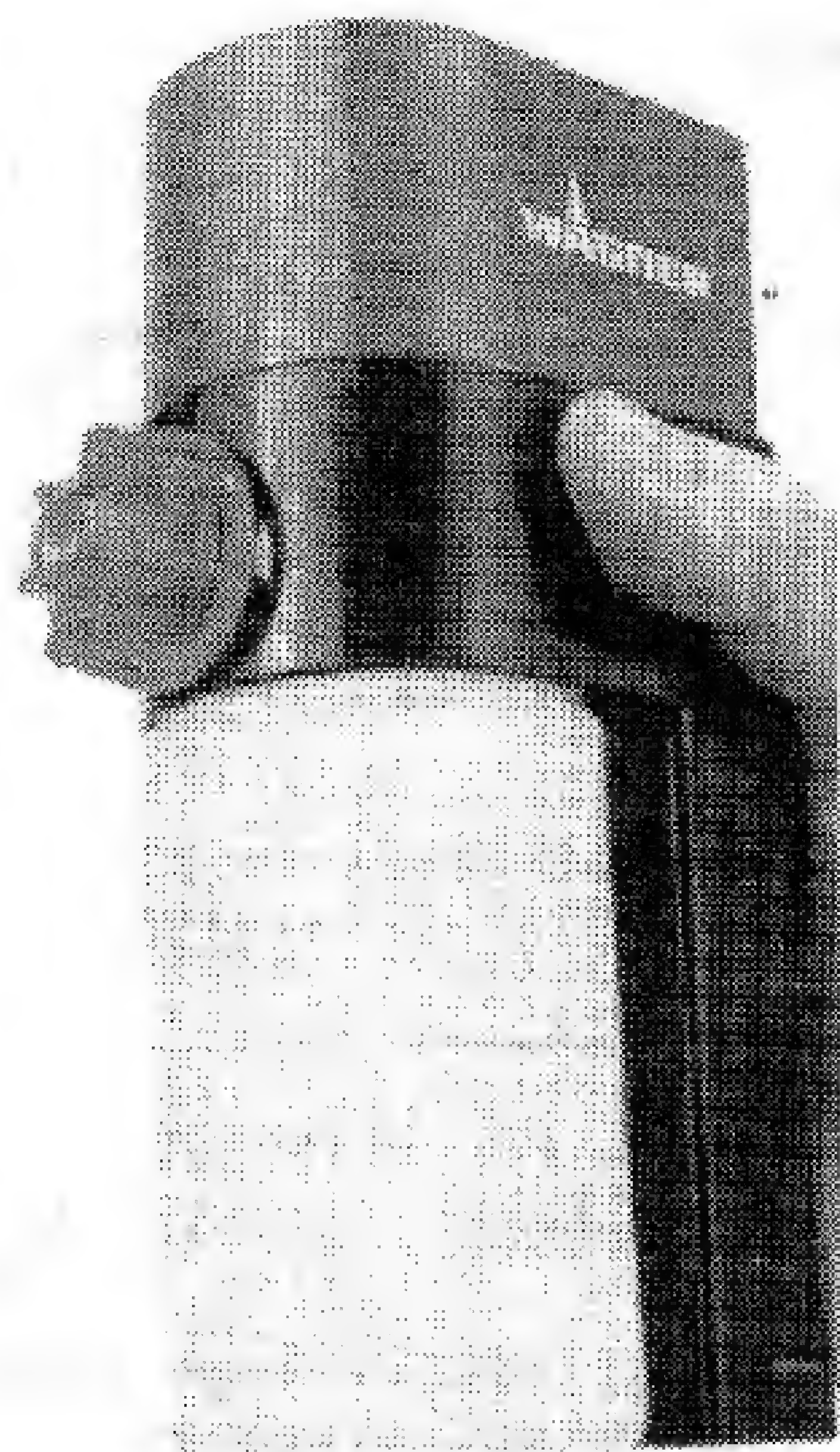
Сопла, що утворюють круглий, плаский або голчастий струмінь, встановлюються в кілька прийомів.



Гнучкі подовжувачі дають змогу покривати лаком і горизонтальні поверхні конструкцій, що важко піддаються демонтажу.



Пістолет-розпилювач нового покоління, оснащений двигуном з хитким якорем; насос розташований у головній частині корпуса, регулювальний гвинт — із заднього боку рукоятки; інструмент споряджений прозорою ємністю для фарби.



Зручний у користуванні і незалежний від розетки: компактний акумуляторний пістолет-розпилювач.

Матеріал підготував ***Г.Галкін***

ЕЛЕКТРОСТАНЦІЯ — З МОПЕДА

Потужності такої електростанції вистачить, щоб освітити будинок і подивитися телевізор. Тим більше, що на дачних масивах іноді відключають електроенергію. Тому така проста установка стане у пригоді багатьом дачникам і виручить у важку хвилину.

На рисунку показаний силовий агрегат (двигун від мопеда), шарнірно закріплений на підставці, зігнутій зі сталевих труб із зовнішнім діаметром 22 мм (можна скористатися водопровідними трубами). Зігніть вилку зі сталевої смуги товщиною 4—5 мм. Закріпіть її на корпусі підшипника за допомогою сталевої різьбової шпильки та гайок. Сам шарнір являє собою приварений у верхній частині підставки відрізок сталевої труби діаметром 30x2,5 мм із запресованими в нього фторопластовими, текстолітовими чи латунними втулками.

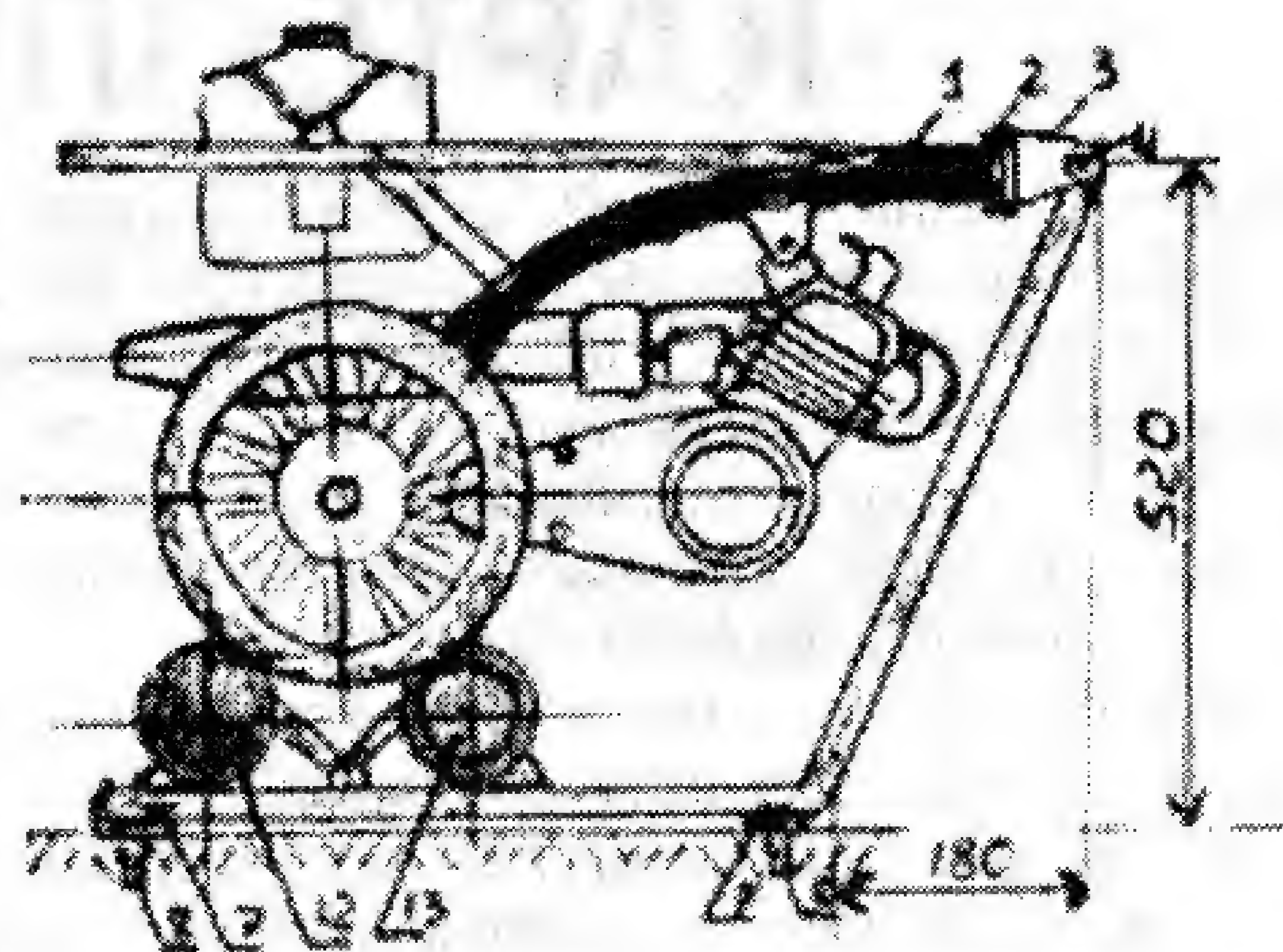
До нижньої частини підставки приваріть дві труби-поперечини, на які монтуються генератори. Вали їх необхідно з'єднати з колесами силового агрегата. З текстоліту чи дюралюмінію (можна і з щільної деревини) виточіть ролики, насадіть їх на осі генераторів. Генератори підійдуть будь-які (від легкового автомобіля, мотоколяски, але краще від вантажівки). Один чи два — залежно від того, яка потужність буде потрібна для господарства.

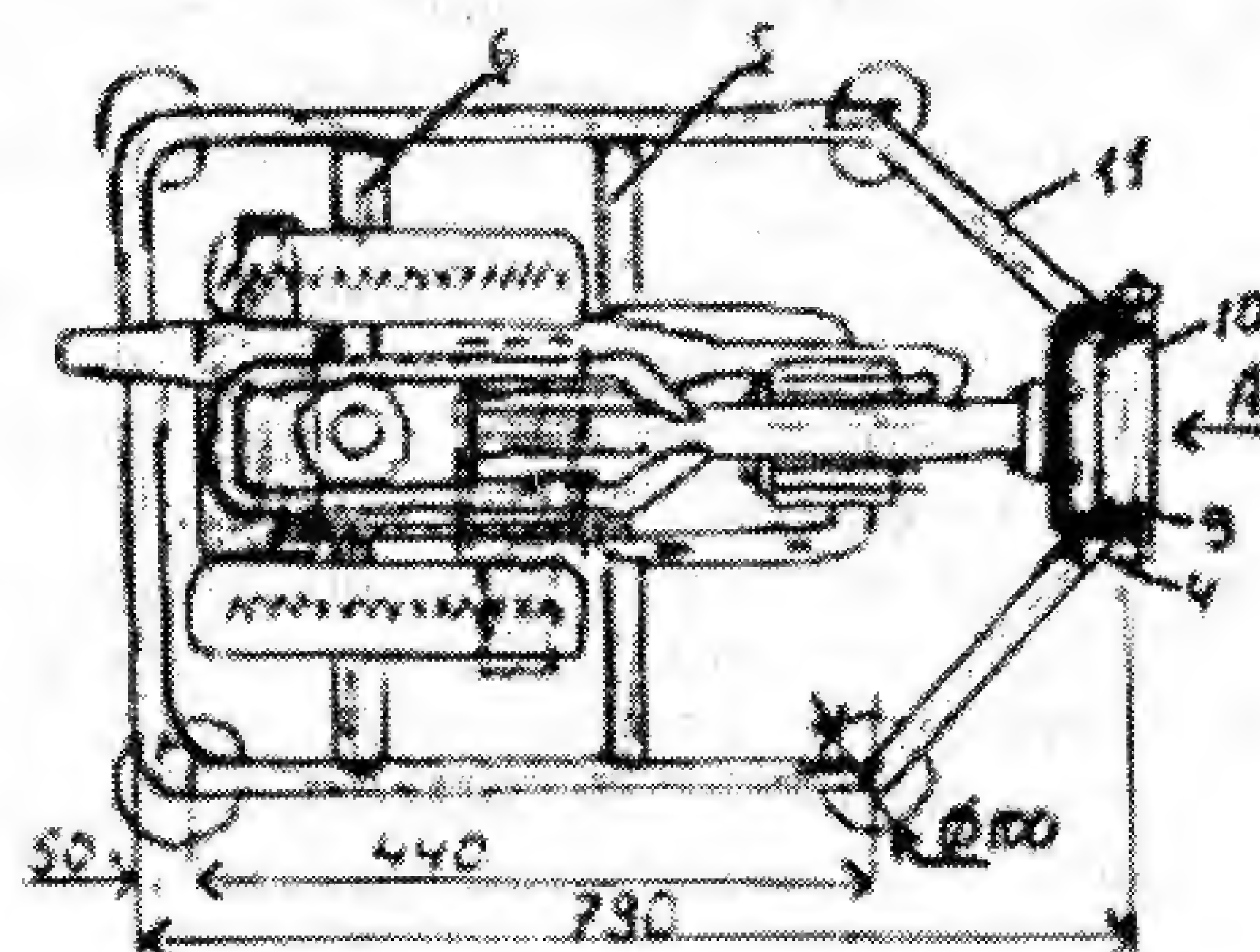
Закріпіть генератори на підставці, зручніше штатними кріпильними елементами. Відповідно до конструкції зробіть перехідні деталі (кронштейни) і приваріть їх до поперечок рами. Встановлюючи електрогенератори, постарайтеся точніше витримати рівень, щоб зусилля в кожній контактній парі колесо — ролик були рівними.

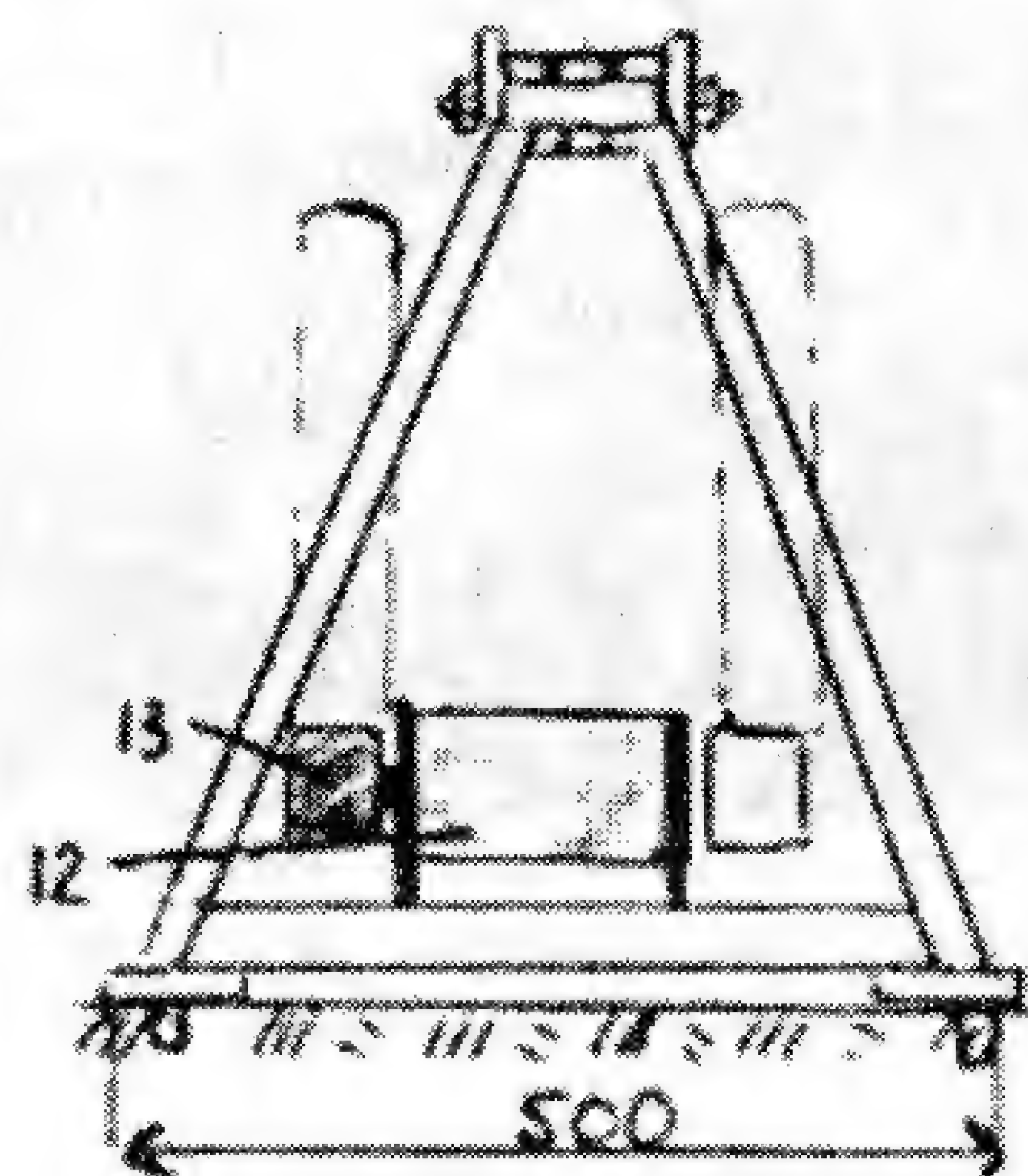
Для обслуговування міні-електростанції буде потрібно пульт, оснащений амперметром, вольтметром і важелем керування дросельною заслінкою карбюратора. Останній краще використати від паливного колектора мотоцикла ІЖ, оскільки його можна фіксувати в будь-якому проміжному положенні.

Регулювати положення дроселя доведеться доволі часто. Адже будь-яка зміна зовнішнього навантаження потребує відповідних обертів мотора. Орієнтуючись на показання вольтметра, регулятором "газу" установіть їх в оптимальному режимі.

Оскільки двигун потребує повітряного охолодження, то краще перед блоком циліндра установити електровентилятор на базі склоочисника будь-якого автомобіля чи мотоколяски.







Електростанція з мопеда: *1 — силовий агрегат; 2 — болти і гайки М8 кріплення вилки; 3 — вилка підвіски силового агрегату (сталевий лист товщиною 4 мм); 4 — вісь підвіски силового агрегату, 5— 6 — поперечки; 7 — опора, 8 — штир; 9 — втулка підвіски; 10 — корпус шарніра підвіски; 11 — рама електрогенератора; 12 — генератори; 13 — фрикційний ролик.*

Досвідом поділився ***С. Демченко***

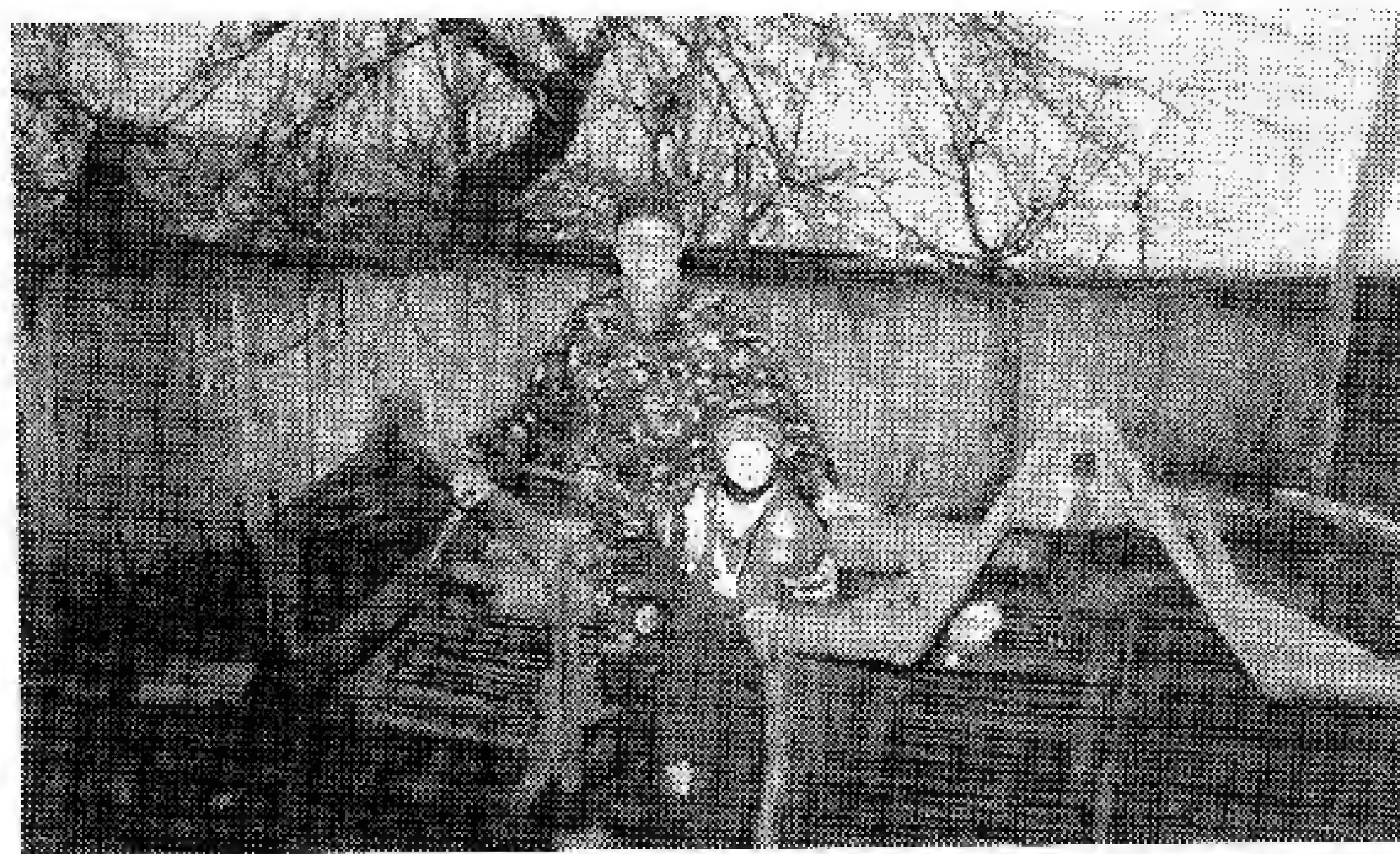
МЕХАНІЗАЦІЯ НА КАРТОПЛЯНОМУ ПОЛІ

Моє захоплення — картопля. Від багатьох городників можна почути нарікання на те, що ця культура потребує посиленого догляду і забирає багато часу і сил. І з цим важко не погодитися. Ці нарікання стосуються переважно невеликих насаджень картоплі, де неможливо застосувати ніякої механізації, крім лопати.

Оскільки журнал надходить і у домівки фермерів та тих, хто веде особисте селянське господарство, то і прочитати вони хочуть рекомендації щодо вирощування картоплі на великих площах. Особисто я такої інформації не зустрічав ніде, аж поки не побував в Інституті картоплярства Української академії аграрних наук. Саме науковцями цього закладу був розроблений технологічний регламент вирощування картоплі.

Хоча цей регламент рекомендують для спеціалізованих господарств з виробництва картоплі, його з успіхом можна використовувати у власному господарстві.

Та якої б технології ми з вами не дотримувалися: чи наших дідів, чи наших науковців, усі ми картоплю висаджуємо, прополюємо, підгортаємо, захищаємо від шкідників та хвороб, збираємо, зберігаємо.



Копачі: *праворуч — заводський; ліворуч — власної конструкції; посередині — два покоління картоплярів*

Давайте детальніше розглянемо, як можна полегшити перелічені процеси за допомогою механізації і що нам для цього необхідно.

Одним із найвідповідальніших процесів є садіння, для чого можна застосувати саджалки КС-2, КС-4. Цей тип саджалок підходить до тракторів Т-25, Т-40. Трактори МТЗ-80, Т-70 агрегатуються з картоплесаджалками КСМ-4А, САЯ-4А, КСМ-6А, Л-201, Л-202.Такі машини раніше були практично у кожному колгоспі. Машинобудівні заводи виготовляли міні-саджалки, які в парі з міні-трактором успішно використовують на присадибних ділянках.

Висадивши картоплю, головну увагу звертаємо на звільнення посівів від бур'янів. Для міжрядного обробітку застосовуємо культиватори-підгортальники КОН-2,8 з сітчастими боронами, а також фрезерні культиватори КФК-2,8 і дисковий культива-

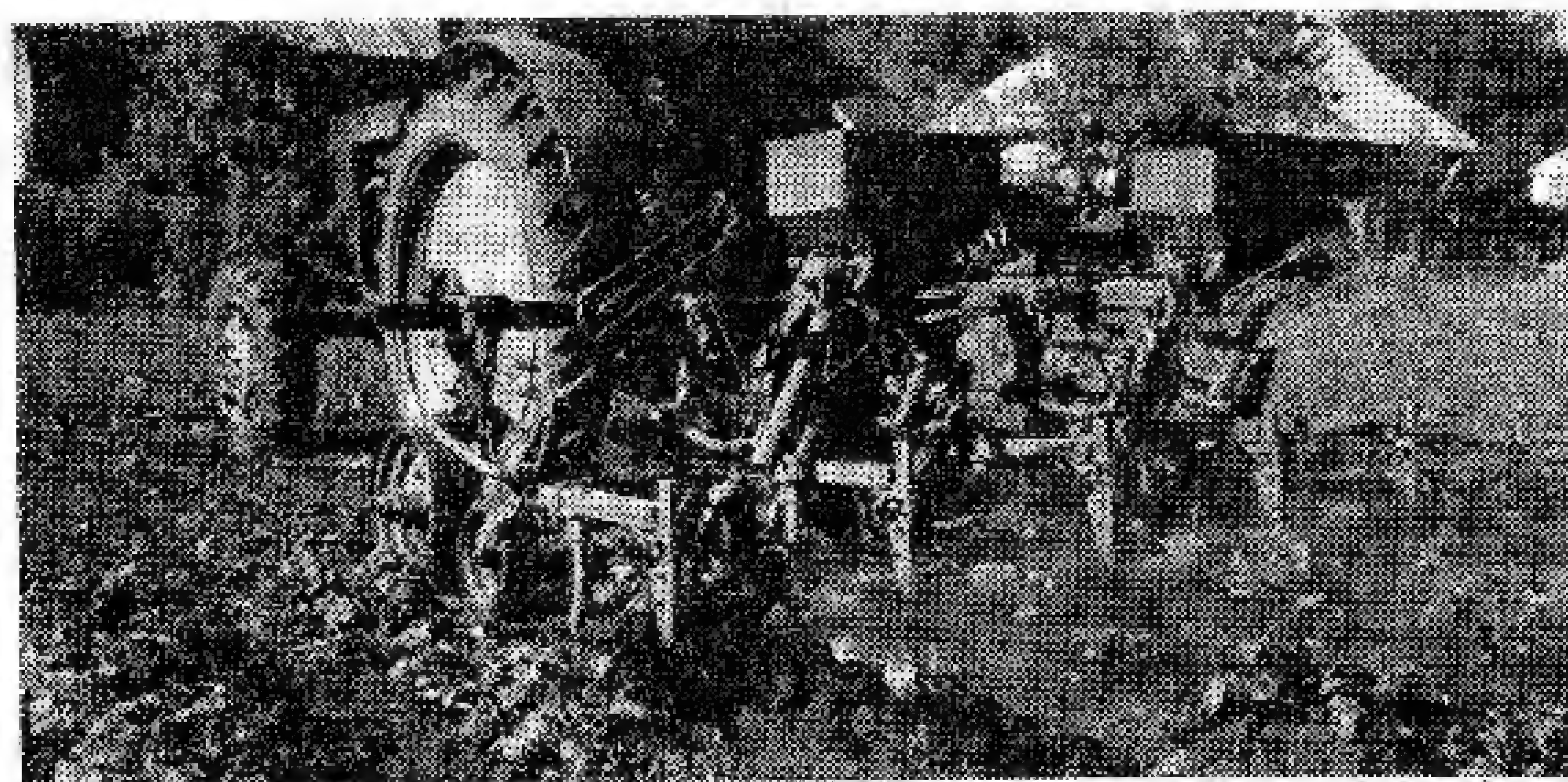


Картоплесаджалка марки КСМ-4А з бункерами для локального внесення добрив у роботі

тор КГУ-2,8. На площах, засмічених пирієм, є необхідність використовувати гербіциди, по сходах картоплі застосовують такі гербіциди: зенкор, 70%-ний з.п., 0,5—1 кг/га + тарга-супер, 2—4 л/га, тітус, 25% в.г., 50 г/га.

Вирощуючи картоплю, особливу увагу приділяємо боротьбі з шкідниками. Усім відомо, що формування врожаю відбувається з поживних речовин ґрунту і повітря у процесі фотосинтезу в зелених листках рослин. Тому так важливо зберегти рослини від пошкодження шкідником. Сучасний ринок пропонує безліч препаратів для захисту рослин. Свою ефективність останнім часом показали такі з них: банкол, 50%-ний з.п., 0,2—0,3 кг/га; регент, 80%-ний в.г. — 0,02; конфідор, 20%-ний в.р.к. — 0,2—0,25 кг/га. Якщо площа невелика, користуються ранцевим обприскувачем. На великих площах використовують тракторні начіпні. На сьогодні є безліч марок обприскувачів, оптимальними щодо ціни та якості є польські Р143/1(300 л), Р143/2/Л(400—600 л). Ширина обробки — 12 м.

За допомогою тих же обприскувачів при пот-



Культиватор-підгортальник власної розробки. Дає змогу нагортати гребні і підживлювати водночас.



Збирання картоплі (ранній сорт "Повінь") за допомогою копача КТН-2В.

ребі обробляємо посіви картоплі від фітофторозу одним із фунгіцидів (ридоміл МЦ, 72%-ний з.п., 2,5 кг/га).

За 10—14 днів до збирання врожаю необхідно скосити бадилля. Для цього використовують косарку-подрібнювач КДР-1,5; ДБР-2,8. Така операція допомагає знищити бур'яни, бадилля, а також полегшити збирання врожаю.

Картоплю збираємо за допомогою механічних копачів КСТ-1,4А; КТН-2В. Можна збирати і комбайнами як вітчизняного ККУ-2, так і зарубіжного виробництва BOLKO-Z643/1, WEGA — Z640,



Знищення бур'янів та бадилля фрезою власної конструкції

Z640/1, Z640/3, Z640/4, ANNA-Z644, PYRRA-Z650/, AVR/220B. Збирання комбайнами може бути застосоване, якщо щільність дерново-підзолистих, суглинкових ґрунтів не більше 1,0—1,2 і супіщаних та піщаних 1,1—1,4 г на 1 см^3.

Як доставити вирощений урожай до місця зберігання — це справа особиста, але слід пам'ятати: перед тим, як закласти на зберігання, картоплю необхідно відокремити від ґрунту, рослинних решток, пошкоджених бульб та витримати її у тимчасовому сховищі 15—20 днів.

На моє переконання, отримати гарний урожай і зберегти своє здоров'я можна лише застосувавши механізацію.

Гарних урожаїв та міцного здоров'я усім читачам!

Ю.С. Задворний,
картопляр,
с. Вахнівка,
Липовецький р-н, Вінницька обл.



ЩО Є НАЙБІЛЬШИМ ВОРОГОМ КУЗОВА?

Хлориди, до складу яких входить сіль. У великих містах сіль додають до піску, яким посипають вулиці взимку. Дослідження засвідчили, що за цілорічної експлуатації автомобіля у великих містах, якщо не вжити додаткових заходів щодо захисту кузова, у днищі, крилах тощо утворюються дірки. Взагалі, у місті руйнування відбувається значно швидше, оскільки в повітрі та на асфальті багато забруднень, які розчиняються у воді та сприяють корозії.

ЩО КРАЩЕ – ГАРАЖ ЧИ ВІДКРИТА СТОЯНКА?

У глухому металевому гаражі кузов іржавіє приблизно в 1,5 раза швидше, ніж на відкритій стоянці. Коливання температури в такому гаражі доволі значні — вдень він нагрівається сонцем, машина обсихає в ньому повільно, а за підвищеної температури і вологості корозія відбувається швидше. Приблизно така ж картина спостерігається і в сирих цегляних гаражах із не оштукатуреними стінами та поганою вентиляцією. Тож найголовніше при спорудженні гаража — подбати про його утеплення.

ЯК ПРАВИЛЬНО ВСТАНОВИТИ ЩІТКИ СКЛООЧИСНИКА

Встановіть на автомобілі щітки склоочисника і перевірте роботу на обох режимах, добре намочивши їх водою. При правильній роботі склоочисника щітки не повинні битись об ущільнювач вітрового скла. Якщо ж подібне відбувається, необхідно поміняти місцями важелі щіток відносно валиків.

Якщо важелі розташовані правильно, обидві щітки склоочисника мають бути розміщені горизонтально на одній лінії і спрямовані в один бік. При правильній роботі щіток й обмивача вітрового скла струмінь рідини повинен потрапляти на скло у верхні зони секторів, що їх створюють щітки.

У холодну пору року перед включенням склоочисника обов'язково перевірте, чи не примерзають щітки до вітрового скла, аби уникнути поломки не лише щіток, а й електроприводу склоочисника.

Літньої пори для роботи обмивача вітрового скла можна використовувати чисту воду. За низьких температур (до — 25°С) рекомендують лише суміш рідини НИИСС-4 (25—33%) з водою.

Г. Коваленко

Біодинамічний

ЖОВТЕНЬ

Майже половина жовтня 2005 року — період зростаючого Місяця. Виповнюється місяць 17 жовтня.

Зараз дедалі більше землеробів, садівників і городників, прислуховуючись до знавців біодинамічного календаря, заносять у свої пам'ятки усі фази Місяця, щоб вибрати найсприятливіші дні для тих чи інших робіт. Нагадаємо, що зростаючий Місяць сприяє активному росту рослини вгору, а убуваючий навпаки — росту підземних її частин, коренеплодів, картоплі, топінамбуру тощо. Фрукти на осінньо-зимове зберігання найліпше збирати за убуваючого Місяця. Саме в цей період затухає циркуляція соків верхньої частини рослини, у плодах ніби відбувається процес зниження активності їх біополів. І якщо вони визрілі, зірвані й не пошкодженими покладені на зберігання, то легше витримують різку зміну від стану активного біологічного життя до його затухання й підготовки віддати накопичену енергію паростку через зернятка всередині плоду, щоб повторити цикл продовження свого роду. Ось чому ті сорти яблук і груш, що вже достигли, постарайтеся зірвати в першій половині жовтня.

Плоди можна зберігати в літньому будиночку, підвалі або спеціальному погребі. Якість і тривалість зберігання пізньоосінніх і зимових сортів яблук і груш значною мірою залежить від підготовки сховищ. Примітивні плодосховища спочатку

ЖОВТЕНЬ

1	Сб.	♍	
2	Нд.	♍	
3	Пн.	♎	☋ ●
4	Вт.	♎	
5	Ср.	♎	
6	Чт.	♏	
7	Пт.	♏	
8	Сб.	♐	
9	Нд.	♐	◡
10	Пн.	♑	☽
11	Вт.	♑	
12	Ср.	♒	
13	Чт.	♒	
14	Пт.	♓	ПГ
15	Сб.	♓	
16	Нд.	♈	☊
17	Пн.	♈	○
18	Вт.	♉	
19	Ср.	♉	
20	Чт.	♉	
21	Пт.	♊	
22	Сб.	♊	⌒
23	Нд.	♋	
24	Пн.	♋	
25	Вт.	♌	☾
26	Ср.	♌	АГ
27	Чт.	♌	
28	Пт.	♍	
29	Сб.	♍	
30	Нд.	♎	
31	Пн.	♎	☋

Символи і скорочення

○ Повний Місяць

● Новий Місяць

☽ Місяць зростає

☾ Місяць убуває

⌒ Найвища точка під час піднімання Місяця — сприятливий час для висівання насіння й висаджування рослин

◡ Найнижча точка під час опускання Місяця — несприятливий період для висівання насіння й висаджування рослин

☋ Перетинання екліптики під час піднімання Місяця — негативний вплив

☊ Перетинання екліптики під час опускання Місяця — негативний вплив

ПГ (перигей) — близькість до Землі — негативний вплив

АГ (апогей) — віддаленість від Землі — нейтральний період

♈	Овен	♎	Терези
♉	Телець	♏	Скорпіон
♊	Близнюки	♐	Стрілець
♋	Рак	♑	Козеріг
♌	Лев	♒	Водолій
♍	Діва	♓	Риби

КУЛЬТУРИ	СПРИЯТЛИВІ ДНІ
ПЛОДОВІ Фруктові дерева Ягідні кущі Бобові Кукурудза Помідори Баштанні та інші рослини з плодами над поверхнею землі	8, 17, 25–27
КОРЕНЕПЛІДНІ Буряки Картопля Морква Редька та інші рослини з плодами в землі	1, 2, 10, 11, 18–20, 28, 29
КВІТКОВІ Соняшник та інші рослини, у яких плід розвивається в межах квітки	4, 5, 21, 22, 30
ЛИСТЯНІ Салати Капуста Шпинат Петрушка та інші рослини, з яких використовується в їжу листя	6, 7, 15, 23, 24

МАЛОСПРИЯТЛИВІ ДНІ

3, 9, 12–14, 16, 31

очищають від сміття, пилу, замуровують дірки, через які можуть проникнути гризуни, потім дезінфікують сіркою (10—20 г на кубометр приміщення). Сірку спалюють на металевому листі у закритому приміщенні. Через деякий час після обкурювання його провітрюють.

Добре зберігаються плоди, коренеплоди і бульби картоплі, якщо перед закладанням їх у сховищі спалюють жмут сіна. Доки воно горить, двері зачиняють і закривають матеріалами, які не пропускають диму. Для дезінфекції сховищ можна використовувати 0,5%-ний розчин купрозану або 0,2—0,3%-ний цинебу, 4%-ний хлораміну. Підвали найкраще побілити вапном, а якщо помітні сліди плісняви, додати до нього 3—5%-ну сірчанокислу мідь або 0,7—1% хлораміну. Ящики й інші ємкості, в яких зберігатимуться плоди, миють гарячим 4%-ним розчином соди. За 10 днів до використання ящики слід перенести до сховища, що забезпечує необхідну вологість деревини, інакше вона вбиратиме вологу з плодів.

У жовтні продовжують збирати плоди та закладати їх на зберігання. З плодових тривалий час можна зберігати пізньоосінні й зимові сорти яблук і груш. Для цього відбирають першосортні за зовнішніми ознаками плоди: повністю здорові, без механічних пошкоджень, з гладенькою поверхнею і з плодоніжками.

Якість плодів залежить і від строків збирання. Рано зірвані, вони втрачають масу, пізно зірвані — швидше втрачають свіжість і смак.

В Україні, особливо в її центральній частині, помічено, що раннє вересневе достигання калини віщує ранні холоди. Якщо на початку жовтня полетять у теплі краї журавлі, через два тижні чекай морозу. Ще кажуть досвідчені природознавці, що тепла погода 7—8 жовтня обіцяє три безморозних тижні. Погляньте на березу: якщо не облетіло листя, то наступні два тижні можуть порадувати вас теплом і безсніжжям. А взагалі навіть на Чернігівщині, Житомирщині й Сумщині до Покрови (14 жовтня) морозів, зазвичай, не буває, хоча всі намагаються до цього релігійного свята зібрати й прибрати все з городу: картоплю, моркву, топінамбур, корені петрушки, селеру, редьку, фенхель овочевий на бульбоплід та інші коренеплоди, залишаючи хіба що столові буряки та пізню капусту.

Кінець вересня—початок жовтня — період садіння плодових і ягідних культур. За місячним календарем зробіть це, коли Місяць буде під знаком Тільця або Лева. Виткі рослини садіть під знаком Близнюків. Петрушку, кріп, пастернак, салат, шпинат та інші овочеві культури, які сіють під зиму й навесні і які потрапляють безпосередньо до обіднього столу, висійте, коли Місяць перебуватиме під знаком Овна.

Не рекомендує місячний календар ні сіяти, ні садити, коли Місяць увійде під знак Водолія, бо все висіяне й висаджене погано сходитиме й ростиме, а плоди і ягоди швидко загниють.

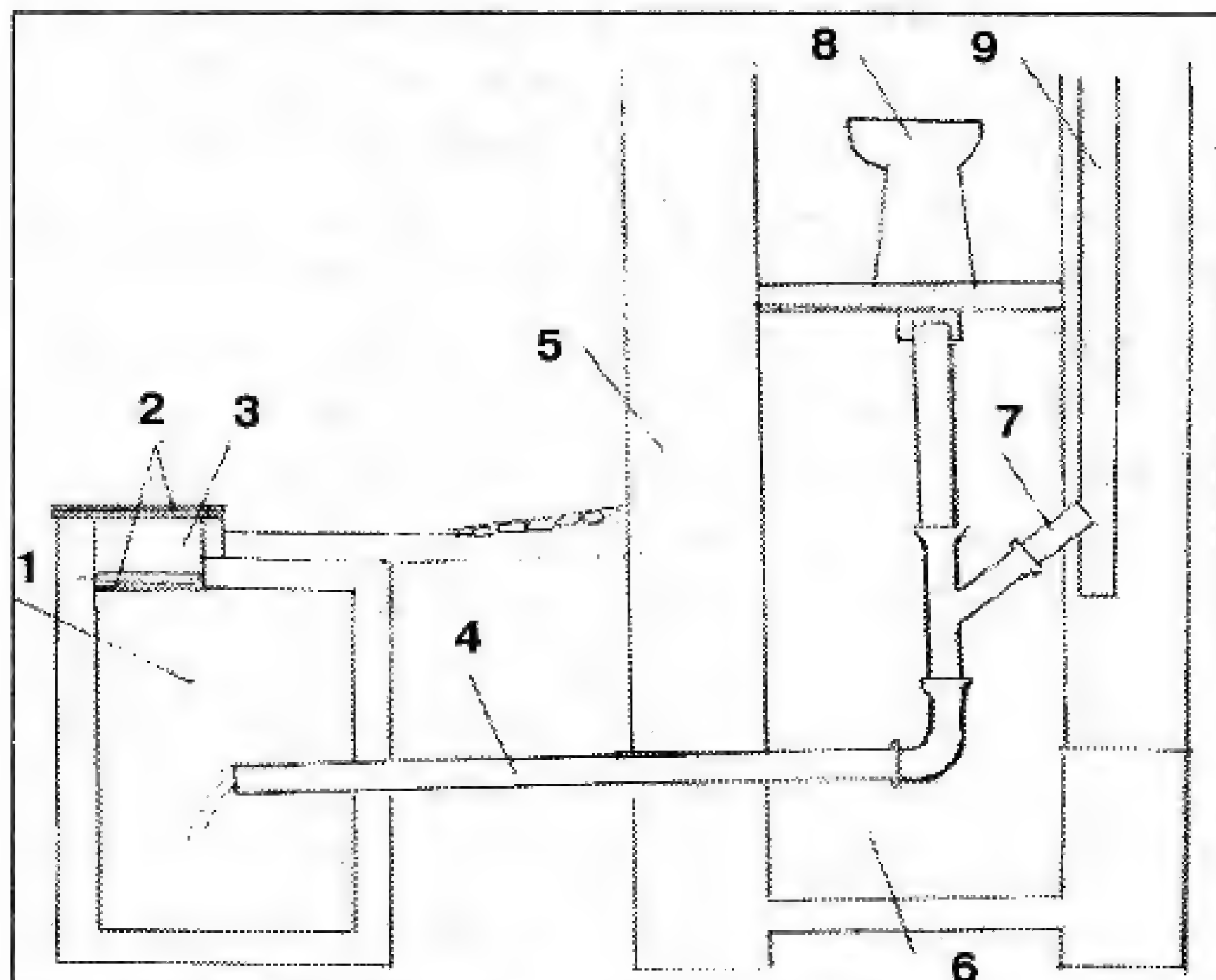
ТЕПЛИЙ ТУАЛЕТ У БУДИНКУ БЕЗ КАНАЛІЗАЦІЇ

Як не прикро, але в більшості наших сільських садиб питання туалету — вбиральні вирішується, як в одному з оголошень: "Продається дім зі всіма зручностями. Зручності в кінці городу". І смішно, і сумно.

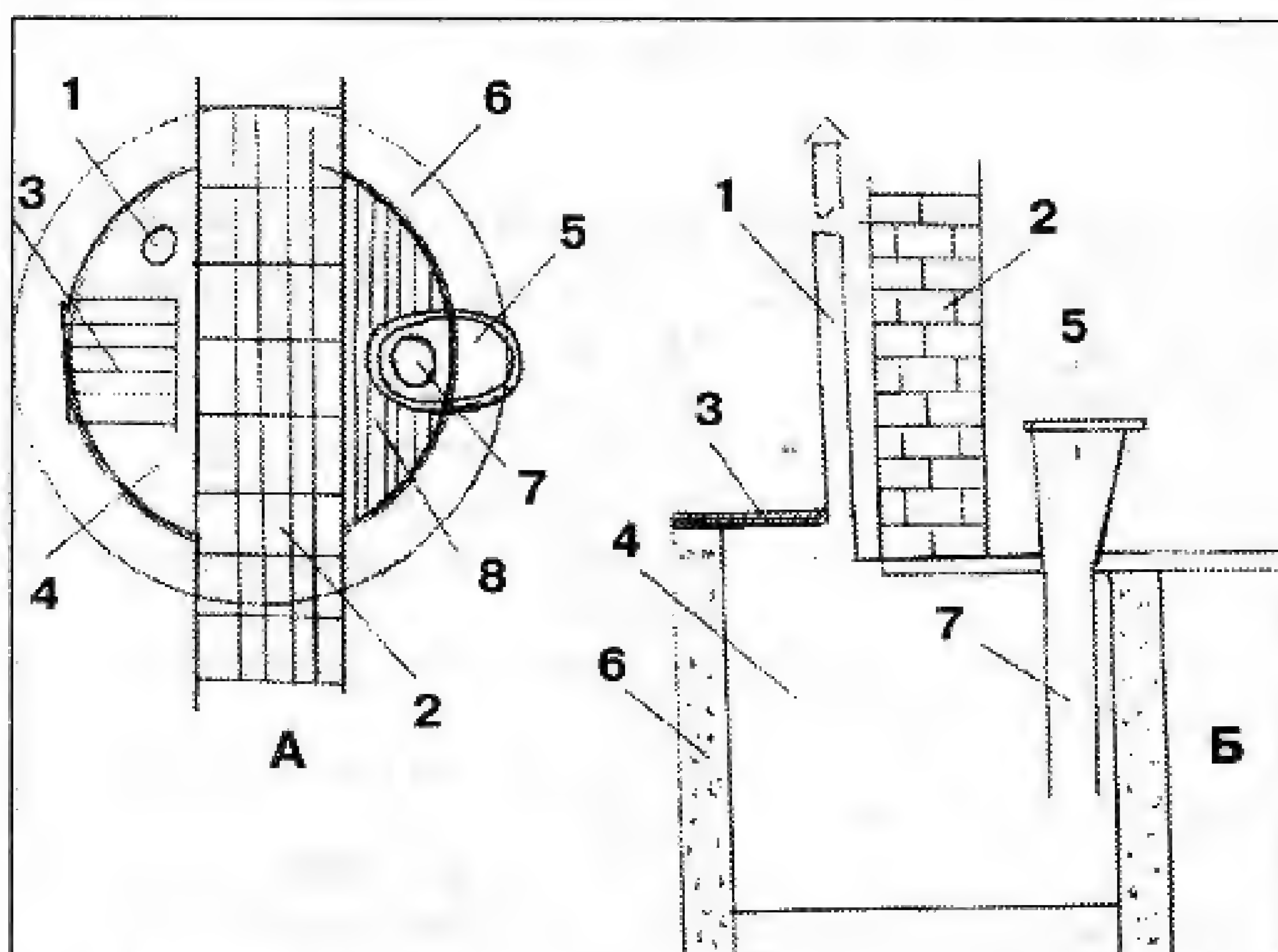
Пригадав, як я з дружиною в 1970 році гостював в Естонії. Господар садибного будинку, як тільки-но ми прибули і обмінялися вітаннями, вказав, де в будинку міститься умивальник і де вбиральня. Згодом я поцікавився, як без наявності водогону, без змиву в будинку працює вбиральня і немає ніяких неприємних запахів?

— Люфт-клозет! — промовив господар і розповів про конструкцію і принцип дії цього, чи не найважливішого побутового пристрою. Повна відсутність неприємних запахів у вбиральні забезпечується вдало змонтованою вентиляцією. На доказ цього господар запалив сірника і підніс його до отвору в унітазі — полум'я спрямувалось донизу. У сусідньому будинку був змонтований ватер-клозет. Термін "люфт" означає повітряний, а "ватер" — водяний.

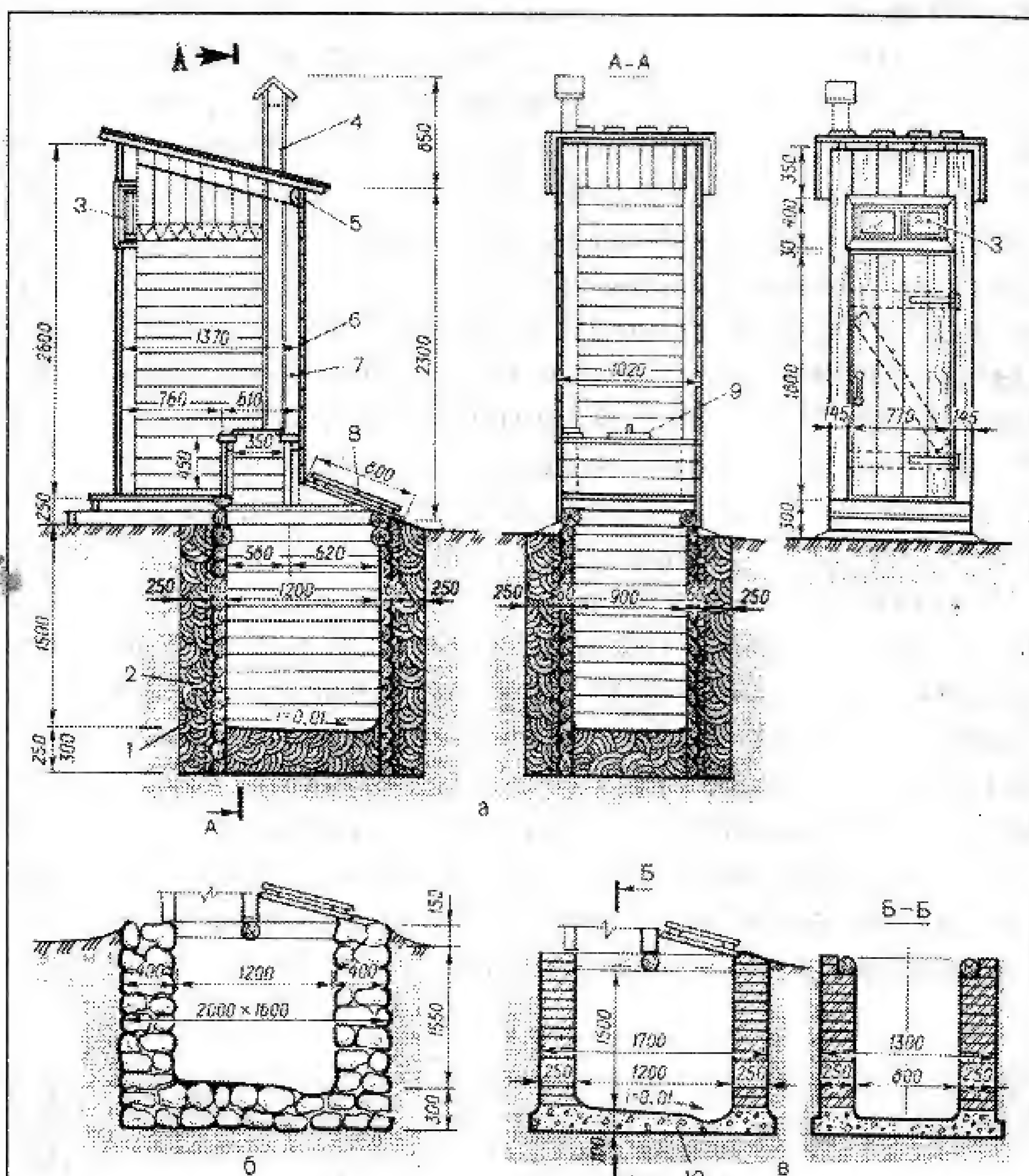
Подаю по пам'яті схеми-малюнки ватер-клозета і люфт-клозета, без зазначення розмірів вузлів і деталей. Сподіваюсь, наші майстри-будівельники самі визначать, що і до чого.



Тепла вбиральня із змивом унітаза з відра.
Ватер-клозет: 1 — вигріб; 2 — люк; 3 — утеплювач; 4 — зливна труба діаметром 100 мм; 5 — зовнішня стіна будинку; 6 — приямок; 7 — вентиляційна труба; 8 — унітаз; 9 — димохід, або вентиляційний канал.



Люфт-клозет:
А — вид зверху; Б — вид збоку: 1 — вентиляційна труба, виведена під карниз будинку, де завжди є рух повітря (протяг); 2 — зовнішня стіна будинку; 3 — люк вигребу; 4 — вигріб; 5 — унітаз; 6 — стінка вигребу (бетонне кільце); 7 — каналізаційна труба у вигріб; 8 — підлога.



Дерев'яна надвірна вбиральня з вигребом:
а — з вигребом з дерева; б, в — вигріб відповідно з буту і цегли. 1 — вигріб; 2 — глиняний замок; 3 — фрамуга; 4 — вентиляційна труба; 5 — пластина 120/2 мм; 6 — обшивка з дощок 22 мм; 7 — стойка діаметром 120 мм; 8 — кришка вигребу; 8 — приймальний отвір 250х350 мм; 10 — основа з бетону.

А для господарів-консерваторів надаю креслення-схеми традиційних надвірних вбиралень.

Надвірну вбиральню розміщують на садибі за межами житлового будинку, за сараєм, біля гноєсховища. Її можна спорудити так. Викопують яму, яку викладають просмоленим брусом узруб, обкладають бутовим каменем або стінки бетонують, можна використати бетонне колодязне кільце. Над ямою встановлюють будку з

Душ—туалет—компостна яма

Цей комплекс (див. рисунок) вже понад 20 років успішно функціонує на присадибній ділянці моїх родичів у Росії. Обладнаний він за принципом похилих стоків, за яким, до речі, діяв ще давньоримський водопровід. Під літньою душовою кабіною і близько до неї розташованим туалетом встановлений у похилому положенні піддон з піднятими і з трьох боків загнутими догори краями. З четвертого, найнижчого боку, піддон переходить у вузький жолоб. На виході з-під туалету цей жолоб вставлено у похилішу до 30—45°, не менш 20—30 мм діаметром трубу, по якій усі стоки з душу і туалету потрапляють до компостної ями. Замість одного довгого піддона можуть бути два коротших, з'єднаних між собою піддони. Такий варіант підходить, коли душ, туалет і компостна яма розташовані не по одній лінії, а під кутами. До компостної ями скидають також кухонні відходи і бур'яни після прополювань. Усе це перетворюється в гумус. Наявність душа саме в початковій частині сприяє поліпшенню змиву, розрідженню маси, котра потрапляє до компостної ями, прискоренню гниття і формування компосту. Однак навіть при значному нахилі піддона і труби все ж може бути потрібний додатковий змив з туалету, особливо тоді, коли душем користуються рідко. А от потрапляння до компосту паперу чи інших матеріалів, що погано перегниваються, небажане.

Можна приєднати до комплексу душ—туалет—компостна яма ще і зливи з лазні, умивальника, ринви з даху. Це залежить від місцевих умов конкретної дачної чи сільської ділянки. Для виготовлення похилого піддона під душем і туалетом можна використати листи з металу, пластику, лінолеуму, старі автомобільні гумові чи пластикові килимки — кювети, старе корито тощо. Найзручніша видовжена форма компостної ями завдовжки 3—4 м. При цьому труба зливу має розташовуватися в одному кінці ями, куди потрапляють свіжі не перегнилі маси. В міру гниття компост нагромаджується ближче до протилежного кінця ями. Стінки компостної ями бажано зміцнити бетонуванням чи цегляною кладкою, листами шиферу, пластику чи металу. Кришки на ямі можуть бути з будь-якого матеріалу, найпростіше — з дощок.

Побудувавши подібний комплекс, ви позбавляєтеся значної частини асенізаційних робіт на ділянці й одержуєте готове, цінне добриво.

С. Демченко,
Київ

дощок, вентиляційний короб з дощок і щільний люк над вигрібною ямою, яку на зиму засипають піском або ґрунтом. Надвірну вбиральню можна побудувати з добре випаленої цегли — залізняка. Відсутність неприємного запаху у вбиральні забезпечується змонтованою вентиляцією. Повітря проходить через відкритий отвір всередину вигрібної ями і далі у витяжний канал.

Борис Сеник

Надвірна вбиральня з каменю (цегли) з вигребом:
1 — вигріб з бетону; 2 — дерев'яні бруски перерізом 50x50 мм (закладені при бетонуванні); 3 — східці з плит або з цегли на ребро; 4 — фрамуга; 5 — вентиляційна труба; 6 — стовпці з монолітного залізобетону перерізом 200x200 мм; 7 — стіни з натурального каменю або цегли з розшивкою швів; 8 — залізобетонна балка; 9 — кришка вигребу; 10 — приймальний отвір.

ЧИНБАРЕННЯ

(ПОРАДИ ПРАКТИКА)

Мене, давнього вашого шанувальника, змусила написати цього листа стаття "Чинбарення кролячих шкурок" у другому номері "ДСГ" за цей рік.

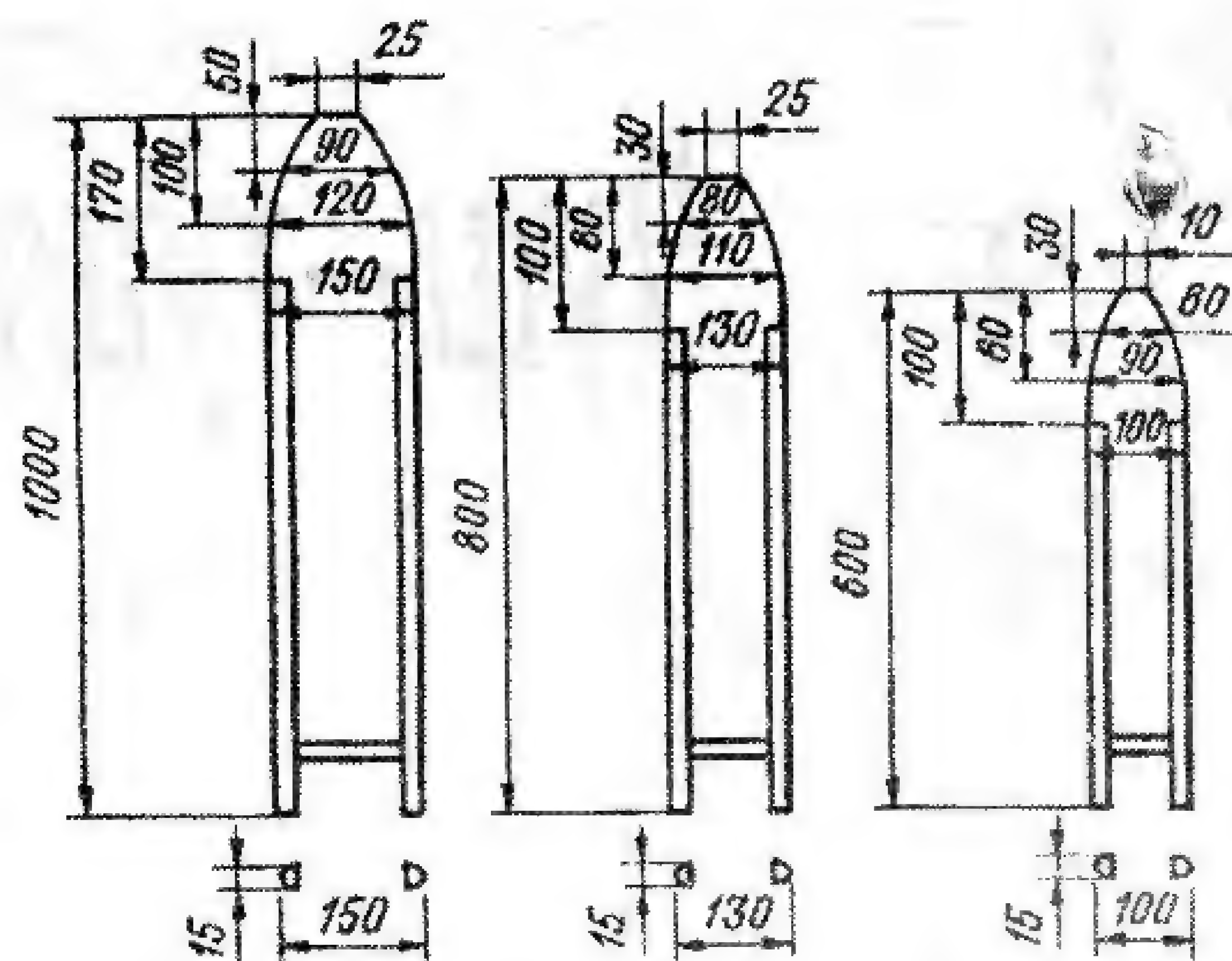
Не знаю, чи чинбарив за своїми рецептами автор статті, та я, як практик, стверджую, що в нього мало б що вийшло. А причина в тому, що пропущена дуже важлива операція — міздрювання. Без міздрювання не можна говорити ні про яке якісне чинбарство.

Я пропоную свою, перевірену, технологію чинбарення шкур, опанувавши яку, навіть новачки одержать добрий результат.

Відмочування (на 1 кг сухих шкур). На 10 л теплої води (20—40°С взяти 1,7 кг кухонної солі для сухих шкур, 1 кг — для сирих не солених і 0,5 кг — для сирих солених (сиросолені — це ті шкури, які після зняття з тварини перетирають сіллю і залишають під гнітом на 3 доби), додати 30 г оцтової кислоти (або 2,5 л 9%-го оцту). Залишити на 1 добу і двічі—тричі перемішати. Злити розчин.

Міздрювання — механічна обробка шкури ножем, щоб відокремити підшкірну клітковину та розпушити волокнисту структуру самої шкури. Це сприяє кращому проникненню в шкуру хімічних речовин.

Для міздрювання шкуру розправляють на дерев'яній дошці або колоді міздрею до себе. Хвостову частину треба зафіксувати. Обробляють від хвоста до голови. Працювати слід обережно, щоб не зробити надрізів. Спочатку міздрюють широку смугу вздовж хребта, потім бокові частини від хребта до живота. Міздря деяких тварин знімається суцільною плівкою (наприклад, у нутрії). Це прискорює обробку. Міздрювання вважається закінченим, коли на шкурі не залишилось підшкірної клітковини. На міздрювання витрачається від 5 хв. (нутрія) до 2 годин (теля).



Правилки для шкурок нутрій

Знежирення та прання. Жирні шкури таких тварин, як вівця, собака, борсук, видра, песець спочатку знежирюють 2—3 години у розчині теплої води (25—35°С) з содою: 8 г столової соди або 5 г каустичної на 1 л води. Знежирена міздря має білий колір і рипить у руках. Після знежирення, а нежирні шкури — відразу прополіскують у теплій воді і перуть у розчині прального порошку (3 г на 1 л) або господарського мила (10 г на 1 л). Спочатку перуть міздрю, а потім вивертають і перуть хутро.

Пікелювання — найвідповідальніший етап, від якого залежить якість вичинки, еластичність та міцність шкури. На 1 кг вологої шкури потрібно 5 л пікелю, температура — 25—30°С.

Звичайно пікелювання припиняють, коли міздря набуває консистенції тугого тіста. Після закінчення пікелювання шкури віджимають, скручують у рулон міздрею до міздрі і залишають для вилежування протягом 10—12 годин за кімнатної температури. Потім шкури ретельно прополіскують у воді кімнатної температури.

Дублення відбувається за температури 25—30°С. Кінець обробки можна визначити, відрізавши шматочок шкури. Ледь жовтий колір зрізу свідчить про закінчення процесу дублення.

Режим пікелювання

Вид сировини	Кількість розчину на 1 кг шкури, л	Температура розчину, °С	Тривалість, год.	Склад розчину, г/л		
				Кухонна сіль	Сірчана кислота	Оцтова кислота
Білка	4	35	8	50	—	8
Видра	8	25	10	50	—	12
Заєць	12	30	6	40	3	—
Кіт, кріль	8	35	6	50	3	—
Лисиця, песець, куниця	12	35	—	80	—	25
Норка, соболь, фрятка, нутрія, собака, вовк	8	30	10	60	—	12
Ондатра	10	38	36	50	—	6
Жеребок	8	35	12	60	—	20
Козлик, мерлушка	10	38	36	50	—	9
Овчина хутряна	7	38	4	50	2,5	—
Овчина шубна	5	38	14	40	4	—

*** Обробку проводять 3—4 рази по 2 години з пролежуванням у перервах по 4 години.**

Режим дублення

Вид сировини	Кількість розчину на 1 кг шкури, л	Тривалість, год.	Склад розчину, г/л				
			Кухонна сіль	Окис хрому	Гіпосульфат натрію	Сода кальцинована	Хромкалієва щавл.
Білка	7	2,5	30	0,45	—	—	—
Видра, заєць	8	10	50	1	—	0,5	—
Кіт, кріль	8	8	50	0,9	8	2	—
Тхір	10	10	40	—	—	—	8
Лисиця, песець, куниця,норка, фрятка	12	6	60	4	—	—	—
Собака, вовк	8	13	30	1,8	—	1	—
Нутрія	8	12	40	0,9	10	1	8
Ондатра	10	6	30	0,9	8	—	—
Жеребок	8	12	40	2,5	—	0,5	—
Козлик, мерлушка	10	10	40	0,9	—	—	—
Овчина хутряна	7	6	30	1,2	—	0,5	—
Овчина шубна	5	17	30	2	—	1,5	—

Потім шкури прополіскують, трохи підсушують і розтягують. Шкуру, зняту панчохою, сушать на правилці, а зняту пластом — розтягують і сушать на дерев'яному щиті чи рамці. Розтягують максимально в боки міздрею догори. Витягнута шкура не повинна мати складок. Ріжуть її в розтягнутому положенні за допомогою цвяхів, які забивають від краю шкури на 1 см і один від одного на 10 см. На правилці фіксують низ (задню частину шкури). Сушать при температурі 25—30°С (за умови доброго провітрювання). На сонці, біля печей і батарей сушити не можна.

Розм'якшування потрібне для пом'якшення міздрі і підготовки її до розбивки. Найпростіший рецепт розм'якшувача — 1 л води, 40 г горілки, 20 г гліцерину, 30 г солі кухонної. Цю емульсію потрібно нанести щіткою або тампоном на міздрю і витримати 3—4 години.

Розбивка необхідна для розм'якшування шкури. Її протягують поверхнею міздрі через спеціальні пристрої: металеве кільце, вилку, край стола. Маленькі шкури "розбивають", розминаючи їх руками. "Розбивати" потрібно доволі тривалий час, поки міздря стане м'якою та еластичною.

Зачищення — остання операція вичинки. Надає поверхні міздрі однорідності й рівності. Шкуру кладуть на міздрювальну колоду, вкриту мішковиною, і наждачним папером обробляють міздрю пемзою, поки вона набуде молочного кольору і стане рівною. Якщо користуватись папером, то ним краще обгорнути брусок пінопласту.

Вичинка закінчена. **Оздоблювальні операції** — розчісування хутра, натирання міздрі крейдою.

Деякі шкури, залежно від призначення, фарбують, хромують і т.д., але це вже зовсім інша розмова.

Насамкінець хочу дати кілька порад новачкам: починати слід з малоцінних шкурок; найліпшої якості шкурки одержите, якщо вичинятимете їх відразу ж після зняття з тушки.

О.М. Калашник,

с. Придніпровське

ДОГЛЯД ЗА ОБЛИЧЧЯМ ВОСЕНИ

Будьмо здорові

Якщо влітку ви зловживали сонячними променями, то ваша шкіра пересушена. Треба на ніч рясно змащувати обличчя кремами, вдень зволожуючими, особливо коли почало діяти центральне опалення.

Не забувайте про маски. На осінь рекомендуються такі маски:

ЖОВТКОВО-МЕДОВА

Покладіть у чашку 1 жовток, кілька крапель олії (краще оливкової) і змішайте. Коли суміш загусне, додайте півложечки меду і добре перемішайте. Якщо суміш недостатньо густа, додайте трохи картопляного борошна.

Накладіть маску пальцями на обличчя і шию, не забуваючи місця біля вух. Через 20 хвилин змийте маску прохолодною водою за допомогою шматочка вати. Потім як слід умийтеся холодною водою.

НАСТОЯНКА З РОЗМАРИНУ

Ложку розмарину залийте склянкою сухого червоного вина (для сухої і нормальної шкіри) чи горілки (для жирної). Пляшку з настоянкою кожних 2 дні добре струшуйте. Через 6 тижнів процідіть розчин, настоянка готова. Зберігайте її в сухому прохолодному місці. Двічі на день поступуйте шкіру обличчя і шиї ватяним тампоном, змоченим у настоянці.

Настоянка з розмарину робить шкіру пружною, розгладжує зморшки, шкіра стає менш млявою.

ВИНОГРАДНИЙ СІК

Восени дуже добре робити маску з виноградного соку. Вона діє так само, як маска з полуниці пізньої весни. Це ідеальна процедура для працюючих жінок, бо забирає мало часу. Прокинувшись, протріть обличчя тампоном з косметичним молочком. Візьміть 2—3 ягоди, приготовлені з вечора, надкусіть зубами шкірочку і натирайте соком обличчя і шию (соком можете змастити і віка). 15—20 хвилин займайтеся своїми ранковими справами, потім змийте маску холодною водою, процедура закінчена.

С. Демченко

ОЦІНКА ЯКОСТІ ВИРІВНЮВАННЯ СТІН (СТЕЛІ)

До недавніх часів після виконання штукатурних робіт наклеювали шпалери, білили стелі й фарбували деревину (підлоги, двері, вікна тощо). А як ці роботи виконують у наш час? Якими матеріалами користуються і як перевіряють якість виконаної роботи? Про це я і хотів би розповісти.

З журналу "Наш дім". Передплатний індекс - 74453

Кожна епоха породжує свою естетику. Наш час, завдяки бурхливому розвитку технологій та появі нових будівельних матеріалів, дає змогу значно поліпшити якість оздоблення житла. У сучасному будівництві з'явився новий термін — "євроремонт", який включає вирівнювання стін, стелі тощо після завершення штукатурних робіт з подальшим їх фарбуванням. Сучасні будівельні технології дають можливість виконувати всі роботи з точністю до 0,1—0,15 мм. Як вирівнювальні матеріали використовують сатенгіпс, полірем, гіпс тощо.

Нерідко трапляється, що через деякий час після виконання робіт сучасне сатенгіпсове чи поліремове покриття розтріскується і обсипається. Як правило, це наслідок порушення технології обробки. Щоб уникнути подібних явищ, потрібно прискіпливіше і вимогливіше ставитися до підрядчиків.

По ходу виконання робіт, пов'язаних з "євроремонтом", слід контролювати всі без винятку його етапи.

При підготовці стін, стелі до вирівнювання пластичними матеріалами необхідно після зняття з них пилу нанести шар скріплюючого грунту. Сатенгіпс чи рівноцінний йому полірем наносять шарами завтовшки не більш як 1 мм.

Якщо є западини товщиною понад 1 мм, то спочатку їх вирівнюють з допомогою гіпсу, а потім — сатенгіпсом або поліремом.

З гіпсом працювати важко, тому підрядчики дуже часто замість гіпсу використовують сатенгіпс, що недопустимо. При встановленні таких фактів договір можна розірвати без оплати за виконану роботу.

Остаточне вирівнювання стін і стелі здійснюють з допомогою електричного або механічного шліфувального верстата.

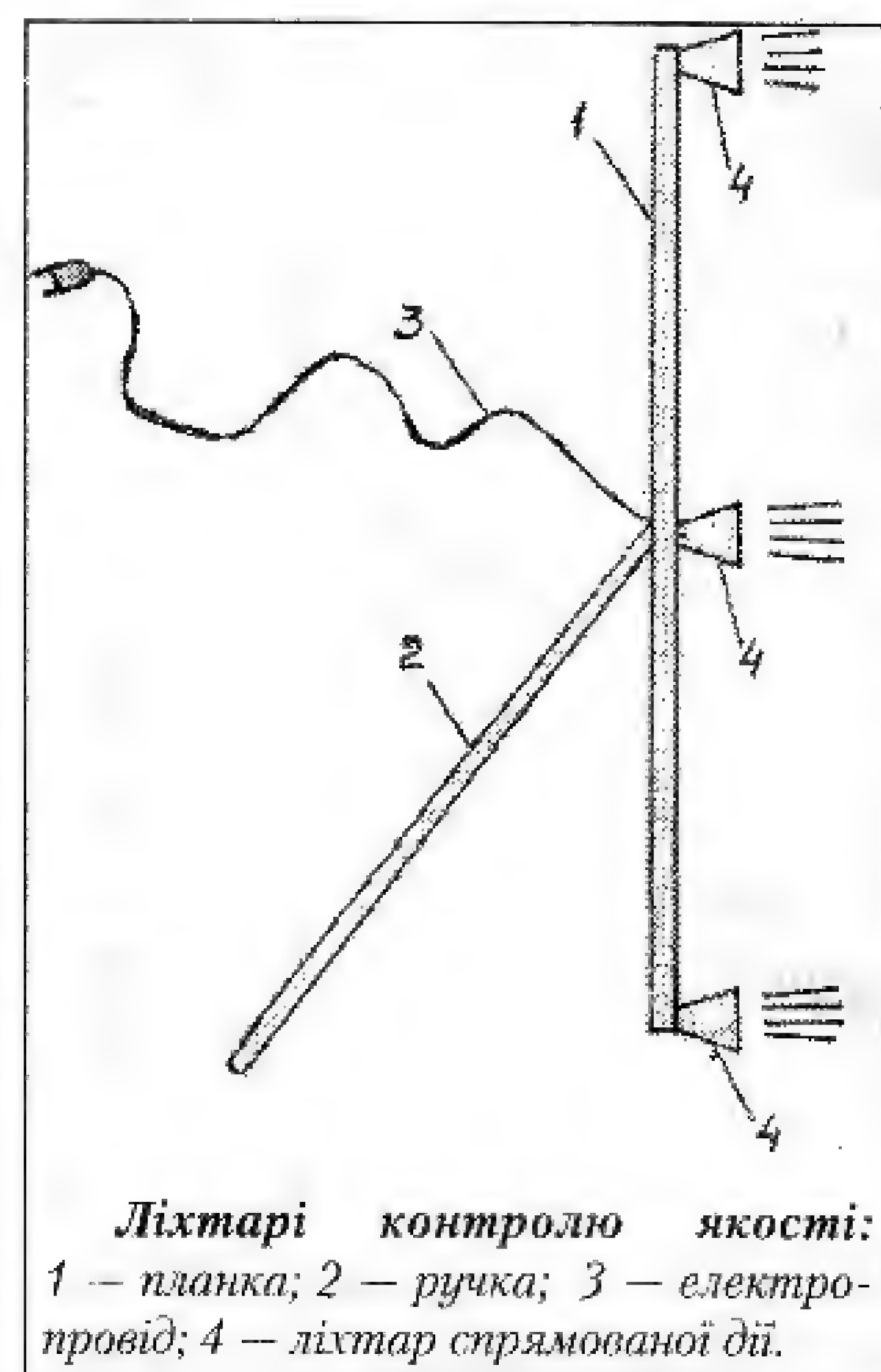
Якість виконаної роботи можна перевірити з допомогою правила або візуально з допомогою трьох налагоджених ліхтарів, закріплених на рейці довжиною 2 м (див. рисунок). Промені світла від ламп спрямовують уздовж стіни чи стелі. Тіні на стінах (стелі) вкажуть на наявність дефектів.

У разі відсутності у підрядчика контрольних ліхтарів можна скористатися двома звичайними настільними лампами, спрямувавши їхнє світло вздовж стіни чи стелі. Тут вам знадобляться два помічники, які триматимуть лампи.

Кожна стіна (стеля) оцінюється і оплачується окремо. Западини та випуклості, які помітні візуально при світлі контрольних ліхтарів, — недопустимі. Допускаються непомітні для ока западини (випуклості) у кількості не більше однієї на 1 м висоти (довжини) і завтовшки не більш як 0,15 мм.

Підрядчик може поліпшити оцінку якості, якщо усуне недоліки, використавши для цього незаплановані будівельні матеріали за свій рахунок. Недоліки повинні бути усунуті в термін, відведений договором на виконання робіт. У разі порушення зумовлених угодою термінів, а також у разі спричинених через це незручностей замовник вправі знизити загальний розрахунок (на 1—2% за кожний прострочений день) або розірвати договір, сплативши підрядчику тільки за прийняті роботи.

Бажано, щоб термін виконання робіт і можливі наслідки їх порушення були зумовлені письмовою угодою. Відсутність такої угоди значно ускладнює юридичне вирішення цього питання.



Ліхтарі контролю якості: *1 — планка; 2 — ручка; 3 — електропровід; 4 — ліхтар спрямованої дії.*

В. Тарасюк

...чайногібридні та виткі троянди. Конверт — каталог та умови.

Віталій Миколайович Каньовський,
с. Кугаївці, Чемеровецький р-н, Хмельницька обл., 31632,
тел. 8 (03859) 9-86-19

...чубуки, саджанці комплексностійких великоплідних, врожайних сортів винограду нової селекції. Великоплідні, врожайні сорти суниці. Ваш конверт — прайс-листи з сортами.

Ольга Вікторівна Пояреля,
пр. Дзержинського, 32, м. Донецьк, 83014,
тел. 8 (0622) 97-18-57

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду, смородини, агрусу, малини.

Володимир Аполінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-а, м. Карлівка, Полтавська обл., 39500

...насіннєву картоплю найкращих вітчизняних та зарубіжних сортів: Агаве, Беллароза, Бернадет. Суниці: Біг-Бой, Брайтон, Гігант Джорней. Смородина: Ювілейна Копаня, Краса Львова, Ядрьона. Конверт — каталог.

Станіслав Антонович Кусторовський,
вул. К. Маркса, 24, кв. 21, м. Шепетівка,
Хмельницька обл., 30400, тел. 8 (03840) 54-55-9

...для магазинів та приватних осіб широкий асортимент саджанців плодово-ягідних та декоративних культур у контейнерах — на місці, з відкритою кореневою системою — поштою. Троянди, клематиси, каприфоль, суниці та багато іншого. Ціни доступні. Висилаємо каталог у заадресованому вами конверті. Купуємо сіянці шипшини.

Тетяна та Андрій Левицькі,
вул. Корольова, 56-в, м. Вінниця, 21008,
тел. (0432) 43-70-11, E-mail:forcurses@mail.ru

...саджанці великоплідних сортів чорної смородини (22), агрусу малоколючкового, стійкого до борошнистої роси (6), нових сортів малини (8), суниці (9).

Сергій Миколайович Гращенков,
с. Сасівка, Компаніївський р-н, Кіровоградська обл., 28416,
тел. 8 (05240) 9-31-33

...садивну картоплю 60 сортів світової селекції, вирощених на півночі України. Посилки від 6 кг. Безкоштовний каталог у вашому конверті.

Костянтин Юрійович Давидовський,
просп. Корольова, 2-в, кв. 64, м. Київ, 03134,
тел. 8 (044) 402-58-00

...щорічно оновлювана колекція найновіших, найкращих великоплідних сортів малини (30), смородини (51), агрусу (23), суниць (понад 100). Опт, роздріб, поштою.

В.Ф. Нікіпєлов,
вул. Шевченка, 76, с. Тубільці, Черкаський р-н, Черкаська обл., 19611,
тел. 8 (050) 962-04-18, 8 (050) 183-03-47

...поросят в'єтнамської породи.

Тел. 8 (0472) 30-36-41

...кімнатні красивоквітуючі та декоративнолистяні рослини, саджанці діжкових, ампельних; городні багаторічники, солітери, альпійські рослини.

Ірина Ярославівна Буряк,
вул. Шкільна, 21-а, м. Жидачів, Львівська обл., 81700

...саджанці смородини Ядрьона, Фараон, Екзотика, Комфорт, Вернісаж, Велой (21); порічок Рондом, Вікснє, Чудова (7 сортів); агрусу; самшиту. Каталог у вашому конверті.

Г.С. Мамченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500

...дивують врожаєм і красою новинки овочів та квітів. Замовляйте.

М.П. Курінний,
вул. Суворова, 49, смт Високопілля,
Херсонська обл., 74000

...йошту, жовтоплідну малину, смородину Перун, Селеченська — по 5 грн, смородинове дерево, витку троянду, смородину Легенда, Надія, виноград Лора, Вікторія, Талісман, Кодрянка — по 10 грн. за саджанець. Пересилка — 5 грн.

Олег Васильович Грогуль,
вул. Мічуріна, 18, кв. 27, м. Козятин, Вінницька обл., 22100

...картоплю надурожайну: Агаве, Беллароза, Бернадет, Пікассо, Беттіна; найсмачніші: Голдіка, Світанок київський та ін. Суницю садову Ерліглоу, Гігант Джорней Чомора Карусі, Ольвія та ін. Лікарські: золотий корінь, лимонник, левзея та ін.

Анатолій Михайлович Попов,
вул. Святошинська, 40-в, кв. 8, м. Вишневе, Київська обл., 08132

...гладіолуси 50 сортів, картоплю 20 сортів.

Микола Петрович Косович,
вул. С. Стрільців, 30, смт Заболотів,
Снятинський р-н, Івано-Франківська обл., 78315

...кімнатні рослини: золотий вус, агава, банан, епісції, бегонії, узамбарські фіалки, яловець та ін. Міцелій грибів, вічнозелені. Книги з вирощування.

Борис Олександрович Карпич,
п/с 32, м. Харків, 61052

...сенполії 550 сортів. Живці, розетки, вазони.

Тел. 8 (044) 406-11-66, 8 (050) 558-84-72

...нові сорти для інтенсивних садів: яблуня, груша, смородина, клонові підщепи, кісточкові та інше. Саджанці, окулянти та живці.

П.М. Медолиз,
вул. Урбайліса, 9, м. Умань. 20300,
тел. 8 (04744) 3-09-86, 8 (097) 261-36-23

...саджанці безколючкових сортів малини, агрусу, ожини.

Наталія Андріївна Буря,
а/с 144, м. Красноперекопськ, АР Крим, 96004

...купальницю, дихоризандру, ракові шийки, базилік, розмарин, шавлію, лаванду, гісоп, мелісу, левзею, солодку, китайський лимонник, арніку, родіолу, аронію, аралію, елеутерокок, зозулинці, чаполоч, відкасник безстебловий, всього понад 85 видів.

Михайло Євгенович Єрменчук,
а/с 43, смт Підволочиськ, Тернопільська обл., 47800

...саджанці новітніх сортів малини, смородини, агрусу, жимолості, актинідії, мікровишні, ожини, суниці, солодкої калини, стевії. Клематиси, калина Бульдепеж, каприфоль, ялівець, туя, троянди виткі, декоративна верба, альпійські та ґрунтопокривні багаторічники.

Світлана Петрівна Внукова,
вул. Кірова, 37-А, с. Руські Тишки,
Харківський р-н, Харківська обл., 62440,
тел. 8 (0572) 583-284

...дітки вагові тюльпана Люстіге Вітве рекорд, 60 грн./кг. Мінімальне замовлення 60 грн. + 10% поштові послуги.

Валерій Іванович Гедерімов,
вул. Ветеранів праці, 13-а, м. Одеса, 65085,
тел. 8 (0482) 39-18-37

...високоякісну насіннєву картоплю, 40 сортів: Беллароза, Серпанок, Віринея та ін. Конверт — каталог.

О.А. Горбач,
вул. Гагаріна, 18, м. Сарни, Рівненська обл., 34503

...високоврожайну картоплю Слов'янка 500 ц/га, Обрій — 500 ц/га, Повінь — 450 ц/га. Характеристика у вашому заадресованому конверті.

Б.П. Полівкін,
с. Халеп'є, Обухівський р-н, Київська обл., 08741

...саджанці суниці Гігант, ягоди більші за курячі яйця. Конверт — каталог.

Я.А. Конет,
с. Поділля, Заліщицький р-н, Тернопільська обл., 48613

...картоплю найкращих сортів України та зарубіжжя, багато новинок, а також суперновинки. Приймаю замовлення на оптові партії.

О.А. Іллющенко,
а/с 61, м. Прилуки, Чернігівська обл., 17500,
тел. 8 (097) 484-46-49

...будувати потрібно економно! Впровадження принципово нової технології ТИСЭ, на відміну від звичайної, в 3—4 (!) рази здешевлює капітальне будівництво (фундаменту і стін) та пришвидшує його вдвічі. Одночасно забезпечується екологічний комфорт та істотно зменшуються витрати на опалення. Додатковий інформаційний проспект — поштою. Вкладіть заадресований конверт.

П/с "Техноком-ДГ", в. Незалежності, 54,
смт Стара Вижівка, Волинська обл., 44400

...саджанці смородини (В.П. Копань) (4); аґрус: Малахіт, Чорномор, Неслуховський; малину: Осіннє сяйво, Жовтий гігант; ожину: Торн Фрі; суницю: Ольвія, Октава, Дарунок вчителю, Зодіак, Факел, Берегиня; Фундук (8); калину: Горянка, Садова, Снігова куля; півонію деревовидну; жимолость, каприфоль; спірею, елеутерокок; вегетативну підщепу: айва, Еврика, ВСЛ-2.

Анатолій Іванович Користятинець,
с. Головниця, Корецький р-н, Рівненська обл., 34742,
тел.. 8 (03651) 2-20-37, 2-62-10, моб. 8 (097) 381-23-09

...високоприбуткове еко-кролівництво без захворювання тварин, з найкращими економічними показниками у тваринництві. Всі послуги по темі. Оптимальні капіталовкладення — 5600 грн.

Янош Погорецькі,
вул. Комунарів, 37, м. Мукачево, Закарпатська обл., 89600,
тел. 8 (066) 355-03-48, тел./факс 8 (031) 314-15-22

...свині в'єтнамські. Ферма.

Тел. 8 (06239) 2-95-64, 8 (050) 525-13-34

...молодняк в'єтнамських свиней.

Черкаська область,
тел. 8 (04749) 75-5-18

...в'єтнамські свині.

Вінницька область,
тел. 8 (04341) 33-2-44

...молодняк в'єтнамських свиней.

В.П. Резніченко,
тел. 8 (04733) 9-42-92, 8 (066) 434-27-98

...в'єтнамські свині.

Чернігівська область,
тел. 8 (067) 477-84-68

...молодняк в'єтнамських свиней.

Черкаси,
тел. 8 (0472) 30-34-75

...молодняк курей чорний кохінхін і світла брама.

Андрій Григорович Боднюк,
вул. Горького, 13, м. Іллінці, Вінницька обл., 22700,
тел. 8 (245) 2-41-60

...молодняк в'єтнамських травоїдних свиней (білі, чорні, сірі). Автомобіль ГАЗ-66 за готівку або в обмін на поросят в'єтнамської породи.

Володимир Олександрович,
тел. 8 (044) 431-70-64, 8 (067) 908-91-26

...високоврожайну картоплю Белляроза, Беттіна, Скарб та ін.

В.І. Воронік,
вул. Богуна, 19-а, м. Н.-Волинський, Житомирська обл., 11709,
тел. 8 (04141) 3-83-28, 8 (067) 337-56-38

...високоврожайну картоплю Белляроза, Пікассо, Ольвія та ін. (50). Конверт — каталог.

Ніна Костишина,
с. Стрижівка, Любарський р-н, Житомирська обл., 13100

...насіннєву картоплю 80 смачних високоврожайних сортів.

Володимир Іванович Петренко,
с. Березова Лука, Гадяцький р-н, Полтавська обл., 37342,
тел. 8 (067) 707-37-40

...вишлю післяплатою камінь-кремінь, а також брошуру, як зробити кремнієву воду і зцілити свій організм.

Григорій Васильович Ткач,
вул. Хотинська, 3-а, кв. 50, м. Чернівці, 58007

...велику надранню ромашку, голландські сорти лілій, нові сорти гладіолусів.

С.П. Крищенко,
бул. Верховної Ради, 10, кв. 18, м. Київ, 02100

...конструкції саморобних міні-електромобілів (4 моделі 10 грн.) і безкоштовно каталог порад.

а/с 4, м. Тараща, Київська обл, 09500

...троянди 5—6 грн., гладіолуси 20—50 коп., ромашка голуба, жовта, біла — 5 грн.

Ольга Олександрівна Сукова,
вул. Кокчетавська, 35, м. Краматорськ, Донецька обл., 84318, моб. 8097-136-00-45

...саджанці елітних сортів великоплідної садової суниці (світової селекції). Конверт — каталог.

Б.М. Масленко,
пр. Комунальний, 3, м. Кіровоград, 25018

...задача для допитливих! Якою живністю потрібно зайняти лише 0,5 кв. м підлоги, щоб одержати 240 грн. прибутку кожного місяця? Або що треба вирощувати, щоб за 45 днів з 4 кв. м приміщення отримати 590 грн.? А як заробити стартовий капітал без стартового капіталу? Відповідь — у каталозі комерційних технологій. Для ознайомлення висилається безплатно. Вкладіть заадресований конверт.

44400, Волинська обл., смт. Стара Вижівка,
вул. Незалежності, 54, п/с "Технoком-ДГ"

...хризантеми 150 сортів: горщикові, корейські зимуючі, великоквіткові.

Мар'яна Михайлівна Попович,
вул. Мічуріна, 22, с. Чинадієве, Мукачівський р-н, Закарпатська обл., 89640, тел. 8 (03131) 6-26-71, моб. 8 (050) 166-98-32

...живці плодових культур та клонових підщеп зерняткових і кісточкових культур для весняного щеплення — поштою. Каталог і бланк замовлення у вашому заадресованому конверті. Замовлення робіть заздалегідь – восени. Садивний матеріал плодових та декоративних культур – самовивозом.

В.М. Меженський,
вул. Ілліча, 13, сел. Опитне, м. Артемівськ, Донецька обл., 84571,
тел. (06274) 6-73-61, 8-050-292739,
e-mail: mezhenskyj@inka.donetsk.ua

...картоплю сортів Белляроза, Серпанок, Повінь, Слов'янка, Голдіка – по 2 грн. за 1 кг.

І.І. Мудрий,
вул. Шевченка, 16, с. Мирівка,
Кагарлицький р-н, Київська обл.

...велику надранню ромашку, голландські сорти лілій, нові сорти гладіолусів.

С.П. Крищенко,
бул. Верховної Ради, 10,
кв. 18, м. Київ, 02100

...конструкції саморобних мініелектромобілів (4 моделі 10 грн.) і безкоштовно каталог порад.

а/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...троянди 5–6 грн., гладіолуси 20–50 коп., ромашка голуба, жовта, біла – 5 грн.

Ольга Олександрівна Сукова,
вул. Кокчетавська, 35, м. Краматорськ, Донецька обл., 84318,
моб. 80971360045

... саджанці елітних сортів великоплідної садової суниці (світової селекції). Конверт – каталог.

Б.М. Масленко,
пр. Комунальний, 3, м. Кіровоград, 25018

... завдання для допитливих! Якою живністю потрібно зайняти лише 0,5 кв. м підлоги, щоб одержати 240 грн. прибутку кожного місяця? Або що треба вирощувати, щоб за 45 днів з 4 кв. м приміщення отримати 590 грн.? А як заробити стартовий капітал без стартового капіталу? Відповідь – у каталозі комерційних технологій. Для ознайомлення висилається безплатно. Вкладіть заадресований конверт.

п/с "Технoком-ДГ", вул. Незалежності, 54,
смт Стара Вижівка, Волинська обл., 44400

...хризантеми 150 сортів: горщикові, корейські зимуючі, великоквіткові.

Мар'яна Михайлівна Попович,
вул. Мічуріна, 22, с. Чинадієве,
Мукачівський р-н, Закарпатська обл., 89640,
тел. 8 (03131) 6-26-71, моб. 8(050) 166-98-32

ДО УВАГИ БДЖОЛЯРІВ!!!

У Києві відкрився новий магазин для бджолярів!
230 найменувань інвентаря!!!

Дріт — від 3,59 грн.; **медогонки** — від 468 грн.; **вощина** — від 39 грн.; **маски для обличчя** — від 8,45 грн.; **біпін** — 1,80 грн.

Міняємо віск 1 кг на 900 г вощини з доплатою 3 грн. Купуємо віск, мерву.

Тел. (044) 519-34-47, вул. Мілютенка, 46 (у будинку готелю "Десна-КУТ"). Проїзд від метро "Лісова" тролейбусом №37 до зупинки "вул. Мілютенка" або маршрутним таксі № 244 до кінцевої зупинки.

На правах реклами

СЕКРЕТИ УСПІШНОГО ЩЕПЛЕННЯ

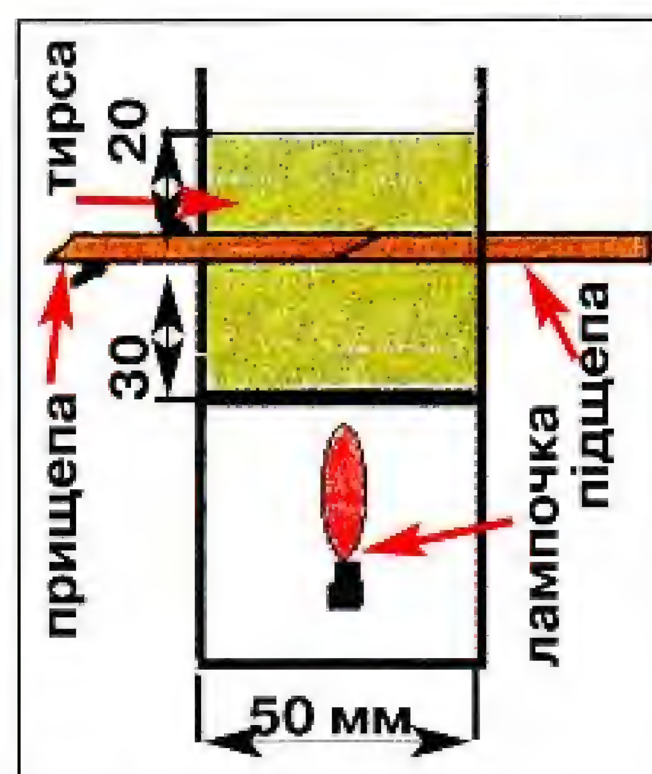


Рис. 1. *Схема пристрою для щеплення в розрізі.*



Рис. 2. *Щеплення копулюванням.*

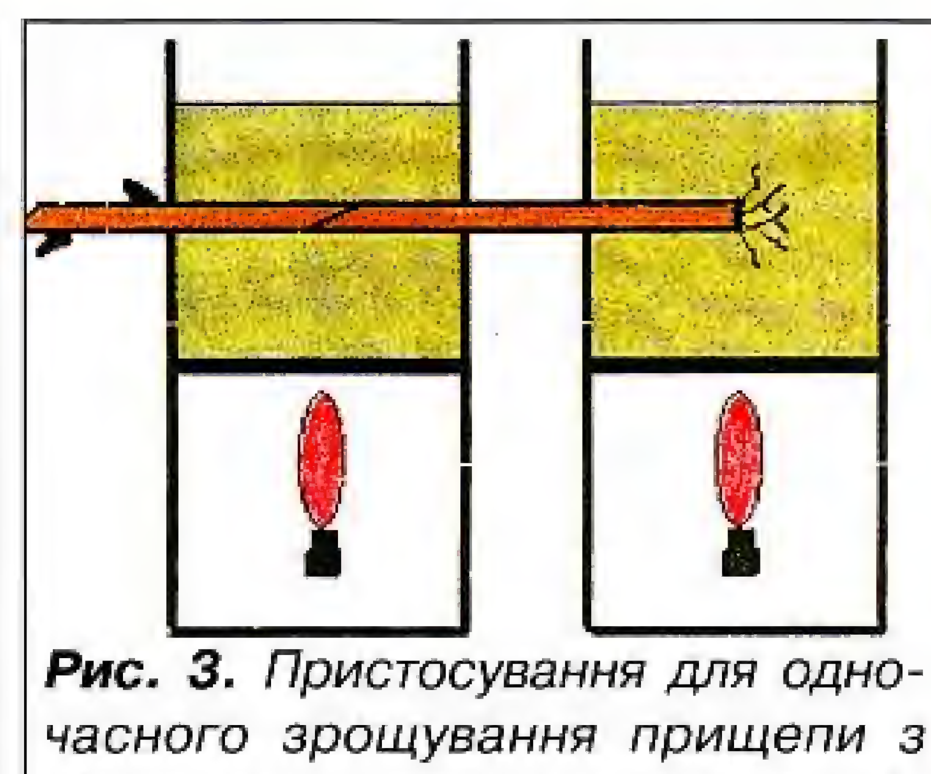


Рис. 3. *Пристосування для одночасного зрощування прищепи з підщепою та нарощування коренів на підщепі.*

Прийнято вважати, що щеплювати плодові рослини найкраще напровесні, влітку або на початку осені. Але є ще один строк щеплення — взимку. Таке щеплення доволі ефективне, але має певні особливості. Тож пропоную до нього підготуватися заздалегідь, ще з осені.

Під час зимового настільного щеплення плодово-ягідних кущів, винограду, дерев необхідно створити умови для надійного зрощування прищепи з підщепою і при цьому не допустити проростання бруньок прищепи. Для ефективності зрощування щеплених чубуків у місці їхнього щеплення необхідно підтримувати відповідну температуру протягом 15—20 діб, а решта чубука має знаходитися у прохолодному місці з температурою 0—2°С. Лише за таких умов бруньки прищепи не підуть у ріст. Саме для цього я пропоную виготовити і використовувати пристрій, зображений на рисунку 1.

Для того щоб виконати щеплення, за 3—5 днів нарізують і ставлять у воду або розчин стимулятора за температури 20°С чубуки підщепи. Потім, за 1—2 дні до щеплення, нарізують чубуки прищепи і також ставлять їх у воду або розчин стимулятора. Щеплення виконують звичайним копулюванням.

Головна умова — відповідність діаметрів прищепи та підщепи і збігання камбію. Місце щеплення туго обв'язують заздалегідь заготовленими стрічками з поліетиленової плівки і видаляють на підщепі всі бруньки *(рис. 2)*. Після цього закладають щеплений чубук у пристосування, як це зображено на *рис. 1*. Закладений на зрощування чубук засипають пропареною вологою тирсою, а на кінець підщепи одягають поліетиленовий пакетик, щоб запобігти підсиханню чубука.

Для підтримання необхідної температури в місці щеплення краще використовувати терморегулятор, який автоматично підтримуватиме розжарювання спіралі електролампочки чи іншого електронагрівального приладу в потрібних межах. Наприклад, для щеплення в такий спосіб аґрусу на смородині слід підтримувати температуру плюс 6—10°С, для винограду — плюс 23—25°С; для яблуні та груші — плюс 20—23°С.

До речі, можна одночасно зрощувати прищепу з підщепою та нарощувати корені на підщепі *(рис. 3)*.

Ось уже протягом багатьох років таким чином я отримую щеплені чубуки або саджанці і висаджую їх у відкритий ґрунт на початку весни. Приживлюються вони дуже добре.

М.Г. Теслюк,
вул. Комсомольська, 35,
м. Карлівка, Полтавська обл.

СОРТ – ВЛАСНИМИ РУКАМИ



Серенада



Про жоржини написано багато — як виростити, розмножити, зберегти тощо. Але не завжди можна знайти в періодичній літературі інформацію про те, як самому вивести новий сорт, створити його, так би мовити, власними руками.

Оскільки квітникарство — чи не найулюбленіша моя справа, якою займаюся багато років, можу дати кілька корисних порад тим, хто тільки мріє стати селекціонером-аматором.

Дехто вважає, що варто лише прийняти рішення, вкласти певні кошти і... справа зроблена. Але це далеко не так. Насамперед, переконана, для цього потрібні величезне бажання, надзвичайне терпіння і наполеглива старанна праця. А ще — неабиякий досвід, без якого іноколи отримані сіянці можуть тільки розчарувати початківців.

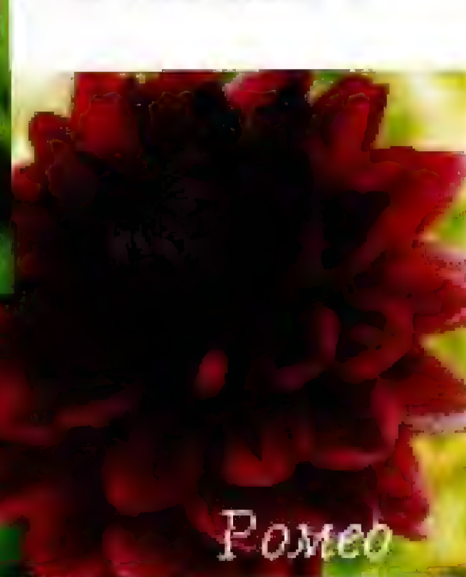
Отож, пропоную трохи корисної інформації.

Жоржина — багаторічна трав'яниста декоративна рослина з бульбоподібно потовщеними коренями родини айстрових. У культурі ця квітка з неповними, напівповними і повними суцвіттями діаметром 3—35 см та найрізноманітнішим забарвленням утворює кущ від 0,3 до 2 м заввишки. Надзвичайно гарний вигляд має вона і в поодиноких, і в групових насадженнях. Мабуть, саме тому жоржина й привернула колись мою увагу. Тепер — це захоплення на все життя.





Скоморох



Ромео

Суцвіття жоржини — кошик, що складається з язичкових і трубчастих квіток. Звичайно трубчасті квітки в суцвітті завжди жовті або жовтогарячі.

Щодо власної селекції, то тут є кілька обов'язкових умов та певних тонкощів, які й вирішують успіх справи. Розглянемо один приклад. Візьмемо просту, не повну жоржину. Край у неї з язичкових квіток (пелюстки), а серединка неначе порожня. Насправді ж вона складається з трубчастих квіток. На відміну від одноманітних трубчастих квіток язичкові бувають різної форми: плоскі, лопатоподібні, згорнуті в трубку різної довжини і ширини, різноманітного забарвлення.

Але слід враховувати, що навіть дуже повна жоржина, яка, здавалося б, складається з одних тільки язичкових квіток, наприкінці цвітіння в суцвітті дає "острівці" трубчастих. Кращі сорти жоржин далеко не щорічно і то в поодиноких суцвіттях утворюють невелику кількість трубчастих квіток. І чим менше цих квіток, тим більша ймовірність того, що за штучного запилення сіянці будуть не гірші за батьків.

ШТУЧНЕ ЗАПИЛЕННЯ

Процес штучного запилення доволі трудомісткий і без сильної лупи тут, вважаю, не обійтися. Кілька слів треба сказати про те, що жоржина, так би мовити, захищена природою від самозапилення. Зазвичай, трубчасті квітки завжди двостатеві завдовжки до 1 см. З трубчастої квітки спочатку висувається 5 тичинок з пиляками, а через кілька діб, коли пилок уже висипався або був змитий дощем чи винесений комахами, висувається зав'язь з приймочкою. На ній помітні крапельки рідини, що свідчить про готовність до запилення пилком з інших рослин. Саме в цей момент потрібно знайти пилок найпридатнішого, на вашу думку, сорту. Робити це треба в ранкові сонячні години, поки пилок ще є, бо через кілька годин комахи можуть забрати його. Тому досвідчені селекціонери, щоб мати пилок у будь-який час, зрізані жоржини ставлять у воду в приміщенні.

Наносити пилок на приймочку квітки, яку запилюють, можна вирваними з суцвіття пінцетом пиляками або м'яким пензликом, попередньо набравши на нього пилок. Трубчасті квітки розкриваються по черзі в кожному з концентричних рядів і запилення одного суцвіття відбувається кілька разів. Нагадую, що суцвіття, в якому багато трубчастих квіток, малоперспективне, хоча дає 20—30 насінин, але сіянці з нього будуть недостатньо повні й гарні. Тому їх доводиться вибраковувати.

НАСІННЯ МАЄ БУТИ ЯКІСНИМ

Слід зазначити, що успішне запилення ще не гарантує достигання насіння. Якщо в цей період йтимуть затяжні дощі або значно похолодає, суцвіття загнивають. І тоді годі й чекати з них якісного насіння. Не можна допускати, щоб напівдозріле насіння піддавалося заморозкам. Тому необхідно стежити за довгостроковими прогнозами погоди і перед заморозками обов'язково зрізати кошики з насінням та поставити їх у воду в теплому приміщенні на кілька тижнів, а потім, вийнявши з води, підвісити для просушування. Лише після цього з них вибирають насіння.

Робота виконана і перед вами десяточок довгастих дорогоцінних насінин чорного або сірого кольору завдовжки 1—2 сантиметри і завширшки кілька міліметрів. Що ж робити з ними далі?

ГОЛОВНЕ – РАНІШЕ ПОСІЯТИ

Навесні насіння висівають у ящики з родючою пухкою землею. Строки висівання залежать від ваших можливостей. Але не слід забувати про золоте правило: чим раніше посіяти, тим більшим і сильнішим виросте сіянець, а відтак — рослина встигне зацвісти цього року. Це дасть змогу аматору відібрати найкращі екземпляри, решту ж, і насамперед малодекоративні, можна знищити.

У подальшому, до висаджування розсади в ґрунт, рослинкам необхідно забезпечити оптимальні умови для росту. Кілька разів сіянці можна пересадити, скажімо, з ящика в стаканчики. У цьому віці вони приживлюються дуже добре — практично на 100 %.

Насамкінець, хотілося б побажати успіхів усім, хто, не шкодуючи сил і часу, експериментує і випробовує, творчо ставлячись до роботи і прикрашаючи квітами нашу рідну землю! Адже що може бути кращим за це? То, може, спробуєте, не так це вже і складно.

Н.В. Колісниченко,
с. В. Сорочинці,
Миргородський р-н,
Полтавська обл.

ОСЬ ТАКА ВОНА — ТУБЕРОЗА!

А що ж таке тубероза? І яка вона? З такими запитаннями до мене продовжують надходити листи, незважаючи на те, що стаття про цю квітку була надрукована в журналі "ДСГ" ще в 2000 році (№ 12).

Отож, пропоную повернутися до цієї теми, бо тубероза — це квітка, що справді заслуговує на увагу читачів. Спробую відповісти на запитання, що найчастіше зустрічаються у листах, які я отримую.


Цибулини і дітки туберози.

Але насамперед хочу зазначити, що ні прочитавши в періодичній літературі, ні побачивши на фотографії туберозу, не отримаєш повного уявлення про неї. Особисто я переконана, що її потрібно тільки побачити на власні очі, відчути той витончений аромат, що наповнює всю садибу, лише тоді матимете повне уявлення про цю квітку.

Нерідко сусіди й перехожі зацікавлено запитують мене: "А що це у вас так гарно пахне на подвір'ї?". І справді, аромат туберози просто надзвичайний. До речі, парфумери Франції навчилися його видобувати і подарували світу нові духи із запахом цієї квітки, що інтригує і хвилює уяву.

Тубероза — багаторічна трав'яниста ефіроолійна і декоративна рослина з родини амарилісових. Листки у неї прикореневі, темні, лінійні, їх багато. Квітконос — до 100 см заввишки, на його верхівці буває до 30 попарно розташованих бутонів. Квітки воскоподібні, прості й повні, великі — 4—6 см у діаметрі, одночасно їх розкривається від 4 до 10 штук. Цвітуть вони 3—4 дні, а в цілому суцвіття квітує близько двох тижнів. Стільки ж зрізане суцвіття стоїть у воді. Якщо ж до води додати ложку оцту, цвітіння буде тривалішим і якіснішим. А щоб тубероза, яка квітує, не втрачала своєї привабливості, квітки, що відцвіли, необхідно періодично видаляти.

ВИРОЩУВАННЯ І ДОГЛЯД. Ця квітка не має шкідників — ні попелиці, ні гусінь, ні ведмедки її не чіпають. За багато років вирощування переконалася, що рослини туберози взагалі не хворіють. Квітконос у неї дуже міцний. Він не ламається від вітру і дощу, але від негоди може трохи нахилитися, та це легко виправити, підв'язавши рослину до опори.

Тубероза — тепло-, світло- і вологолюбна рослина. Але догляд за нею звичайний і не складний — своєчасний полив, періодичне прополювання, достатнє підживлення.

У листах, які я отримую від аматорів, мене нерідко запитують, чи можна вирощувати цю квітку на півночі і заході України. Я листуюся з квітникарями з багатьох куточків нашої країни, зокрема з Києва, Львова, Тернополя. Усі вони розповідають, що не мають проблем чи якихось особливих труднощів з вирощуванням туберози на своїх присадибних ділянках, де вона добре росте і квітує. До речі, свій садивний матеріал я колись придбала в Мінську (Білорусь).

ГОЛОВНІ СЕКРЕТИ. Нині все частіше на сторінках періодичних видань я зустрічаю матеріали про цю чудову квітку, але їхні автори не завжди діляться найголовнішими секретами її вирощування. Особисто ж я переконана, що головна таємниця туберози полягає в тому, що її цибулини, які дали квітки, вироджуються, залишаючи після себе засохлий квітконос, жменьку покривних лусочок і багато великих і малих діток, що скріплені загальним материнським денцем. Восени цю численну родину необхідно викопати, промити, обрізати листя і корені. Потім добре просушити, а навесні розділити і висадити за схемою 50 × 25 см або 40 × 20 см. До осені з кожної дітки виросте квітуча цибулина і 12—18 діток. Але не поспішайте — чарівних і елегантних квіток у вас цього року ще не буде. Вони з'являться лише наступного року з квітучих цибулин. Отже, щоб уникнути перерви в цвітінні, необхідно висаджувати і квітучу цибулину, і дітки для дорощування.

СУШІННЯ І ЗБЕРІГАННЯ. Цибулини туберози я викопую в жовтні—листопаді і сушу в решітчастих ящиках за температури плюс 30—35°С над будь-яким джерелом тепла. Зберігати їх пробувала порізному — і в житловому приміщенні за температури плюс 20—25°С, як радять фахівці, і за принципом зберігання цибулин гладіолусів за температури плюс 4—9°С. Слід зазначити, що суттєвої різниці у кінцевому результаті при цьому не помітила. Отже, можна застосовувати той режим зберігання цибулин туберози, який для вас найприйнятніший.

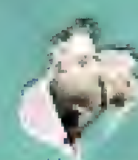
Сподіваюсь, що інформація, якою я поділилася з читачами "ДСГ", розширить їхні знання про цю ще, на жаль, малопоширену квітку і надихне на створення власного квітника.


Дітки туберози на підрощуванні.


Квітка туберози.

К.О. Гордюшова,
вул. Ворошилова, 103,
м. Гола Пристань,
Херсонська обл., 75602

І СМІТНА РИБА БУВАЄ СМАЧНОЮ



Любителі рибної ловлі віддають перевагу здебільшого великій рибі. Якщо йдеться про річкову чи ставкову рибу, то це, насамперед, щука, товстолобик, дзеркальний короп, марена, хоч кісток у такій рибі, зазвичай, багато.

Якщо вже сом без дрібних кісток, то це — найперша риба для таких любителів поласувати свіжою рибою.



Йорж

Але ж "смітні" риби бувають теж смачні. Спробуйте, скажімо, йоржа, в'юна, бичка чи піскаря річкового, засмаженого в сметані чи й просто на добрій олії. Смачно, навіть дуже.

До дрібних, так званих "смітних" риб, які на перший погляд тільки запруджують водоймища та даремно споживають природний корм, належить також верховодка, вівсянка, гірчак, голець, гольян, пічкур, шиповка, а із місцевих на Поділлі назв — в'юни, піскарі, усачі тощо.

Другорядною рибою вважається також головань, густера, карась, краснопірка, плітка, підуст, дрібний окунь тощо.

Вони, ці види, справді смітні риби. Кормів поїдають багато, плодяться масово, а м'яса, як такого, не дають.

Але ж цінність риби часто визначається не кількістю, а якістю м'яса. І тут смітна риба часто виявляється, як кажуть, на висоті. Ну, яка риба може зрівнятися за смаковими якостями, скажімо, з рибцем, таранею, сопачем або чопом?

Окрему категорію риб становлять вугри, стерлядь, форель, які мають неперевершений смак за будь-якого способу приготування. Але й деякі смітні риби не поступаються їм за смаком. То чи варто їх валити до одної купи з непотребом?



Піскар

Так, серед смітних риб справді, так би мовити, непотріб. Це — насамперед колючка триголкова та перкарина. Перша завдовжки до 4 см, а друга — 5—6 см, масою до 1,5 г. М'якуша як перша, так і друга не мають, одні кістки, колючки і панцир. Зате плодючість така, що за рік заповнюють усю водойму.

Десь два—три роки тому колючка триголкова з'явилася у річці Лядові — притоці Дністра. Спершу рибаки скаржилися на те, що в лічені секунди колючка об'їдає наживку на гачках, а згодом її розвелося стільки, що вона спустошила русло річки, корму ніякого. А відтак зникли і цінні породи риб, якої тут було досить. Виживають хіба що річкові бички, яких не так уже й багато.

Отже, колючка триголкова справді смітна, навіть шкідлива риба. Такої ж оцінки заслуговують вівсянка, голець, шиповка та деякі інші види риб, які практично лише завдають шкоди водоймам.



Карась

Однак не кожна дрібна риба смітна, як ми уже звикли до того. Більшість дрібних риб насправді досить цінні, смачні і заслуговують на увагу. Інша справа, що вони не ваговиті, не можуть дати такого приросту маси, як, скажімо, короп чи товстолобик.

Форель теж не росте великою. Найбільша маса форелі 500—800 г. Зате смак форелі настільки приємний, що за одну форель можна віддати 10 судаків чи окунів.

Хижа риба — є хижою. І хоча щуку хвалять за її смак, — м'ясо щуки не зрівняти із стерляддю, білим амуром чи, скажімо, сомом або лососевими.

Зрозуміло, що смак м'яса риби, як і тварини значною мірою залежить від того, яку їжу вона споживає. Якщо свиню годувати макухою, шротами, жолудями тощо, то сало і м'ясо ніколи не буде таким, як від зернових кормів. Так само й риба. Якщо хижа риба живиться дрібною рибою, різною падаллю, іншими живими істотами, то і м'ясо її тверде, не має належного смаку. І, навпаки, дрібна, так би мовити, смітна риба, яка споживає переважно рослинні корми, дрібні комашки тощо, завжди буде смачнішою, ніж хижа чи інша промислова риба.



Плітка

Тим-то смітну рибу, на мій погляд, не слід скидати з рахунку і відносити до другорядних, а то й непотрібних риб. Адже серед смітних риб є досить цінні і бажані види. Інша справа, що риба ця здебільшого дрібна і мороки з нею, щоб приготувати, набагато більше. Але ж і цінність її також більша, ніж великої харчової риби. То як тут бути?

Думаю, більшість смітної риби — цінна. Вона смачна і поживна. А те, що клопоту більше, — кінцевий результат окупить затрачену працю і кошти.

Г.А. Скоряк,
м. Вінниця

ДОМАШНЯ ПТИЦЯ У ПРИСАДИБНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Шановна редакціє!

Прошу надрукувати у вашому журналі статтю "Домашня птиця в присадибному господарстві"

Журнал неодноразово друкував матеріал про свійських тварин. Але про формування птиці в домашніх умовах та умови її побуту, я вважаю, — недостатньо. Тому якраз у цьому напрямку я і підготував матеріал.

Скажу, серед численних редакцій, де я друкував свій матеріал, не було стільки відгуків читачів, як на матеріал, надрукований у вашому журналі.

Я колись для зацікавленості висилав чотири таких листи вам (а бувало по 21 і 17 таких листів читачів). Тому мені й цікаво друкуватись у вашому журналі.

З повагою ***В.І. Волинець***

Від птиці людина отримує м'ясо, яйця, пір'я, пташиний послід.

Птицю можна утримувати як просто неба, так і в загорожі — у приміщеннях. Звичайно, продуктивність набагато вища, якщо вона на волі. Птиця швидко відростає і вже через півроку дає до 8—10 кг.

Високоцінним, білковим продуктом є яйця. Упродовж року від однієї несучки отримуємо 200—250 яєць, від качки — до 150, гуски — 30—50 шт.

Найкраще утримання, коли біля пташників є луки чи вигони, а для гусей та качок найліпше, якщо вони мають якусь водойму. Розташовувати птицю краще в односхилих хлівах з утепленою покрівлею, у стінах, на висоті 30 см від підлоги, роблять вікна. На площі підлоги 1 м^2 можна розмістити 3—4 курки, 3 качки, 1 гуску чи індика.

На висоті 20—40 см від підлоги слід зробити лаз, через який випускають птицю на двір. У найтемніших місцях ставлять гнізда — ящики, щоб птиця неслась. Розміри: для курей — 30×35×35; для гусей та індиків — 60×70×60; для качок — 40×50×50. Розрахунок: 1 гніздо для 5 курей чи індичок, на 2 гуски або 3 качки.

У приміщеннях для курей та індиків установлюють ящики з сумішшю піску, глини та деревного попелу.

У приміщенні взимку температура не повинна бути нижчою 3—5°С.

Для підстилки використовують солому, тирсу, торф, деревну стружку, періодично посипають їх вапном.

Для отримання пір'я птицю скублуть. Для цього її кладуть на коліна догори ногами, які зв'язують, а правою рукою знімають пір'я з нижньої частини тулуба. Після цього перевертають на живіт і обскубують нижню частину шиї, тримаючи крила лівою рукою. Знімають усе велике, середнє і дрібне пір'я, залишаючи тільки пух. Це не впливає на стан здоров'я птиці та її поведінку.

Не обскубують пір'я на крилах, хвості, верхній частині шиї. Пух знімають після обскубування.

Гусячий пух має особливо цінні властивості: пружність, еластичність, гігроскопічність, теплопровідність. Витривалість виробів з нього 25 років, тим часом курячого пір'я — тільки 8. На міжнародному ринку 1 кг гусячого пуху-пера коштує 50—58 доларів.

Після обскубування гусей відгодовують, аби швидше підріс пух. Птицю забивають, а шкурки знімають і обробляють. Шкурку кладуть на стіл міздрею догори і тупим боком ножа знімають жир (знежирюють). Протягом доби в емальованому посуді відмочують її у підсоленій воді, після чого віджимають і помірно розтягують на фанері, аби шкурка висохла, закріпивши маленькими цвяхами.

Висушені шкурки складають міздрею одна до одної і зберігають у сухому, добре провітрюваному приміщенні 2—3 доби, після чого на одну добу замочують у бензині (А-72). Вийнявши, прополіскують кілька разів у чистій теплій воді з трав'яним порошком, віджимають і дають просохнути протягом 30—60 хв.

Після цього шкурку знову розтягують на фанері і закріплюють цвяхами, просушують на повітрі. Висушену шкурку вимивають у руках, розчісують пух, а міздрю натирають крейдою або гіпсом, поки поверхня не стане білою і чистою.

КУРИ

Породи: **леггорн, плімутрок, род-айленд, нью-гепшир, адлерські срібні, полтавські глинясті, червоні білохвості, Брахмапутра (в штанах).**



Найвища несучість у перші 2—3 роки. Відбір: вибракування з неправильним дзьобом, кривим хвостом, горбатою спиною, по-

Добовий раціон, г

Корм	Вік курчат, днів						
	1–5	6–10	11–20	21–30	31–40	41–50	51–60
Зерно подрібнене	4	4	10	24	32	40	45
Пшоно	2	2	3	–	–	–	–
Грис пшениці	–	–	1,5	2	2	3	4
Морква чи подрібнена трава	2	4	7	10	14	18	25
Яйця варені		2	–	–	–	–	–
Молоко	4	6	10	15	20	20	15
Сир	2	2	2	3	4	5	5

творними ногами. Здорові кури весь день рухливі, порпаються у землі, смітті. Ті, що найкраще несуться, линяють пізно восени і швидко. Деякі високопродуктивні несучки починають рано квоктати. Якщо після виведення молодняку вона починає швидко нестися – це породна курка. Породні потрібно залишати до чотирьох років.

Півнів відбирають восени. Залишають з яскравим гребенем, блискучим пір'ям. Півень має бути господарем курей – лідером, стежити за стадом, далеко не відводити його від дому, захищати їх. Підходити до корму тоді, коли всі кури вже добре поїдять, а коли знайде черв'ячок, покличе курей поділитися.

Для виведення курчат придатні лише запліднені яйця правильної форми з чистою шкаралупою. Брати їх слід з гнізд, де вони лежали не більше 5–6 днів. Збирати і зберігати в сухому місці за температури 5–10°С у вертикальному положенні.

Кращий період для підсаджування березень–травень. Гніздо має бути в тихому, темному приміщенні. Це ящик, на дно якого покласти 5 см дернини, потім шар соломи, в середині трішки сіна, вимостити ямку. Підкласти яйця до 30 шт., залежно від величини курки. Поряд з гніздом – корм (зерно, пісок), вода (мокрим дзьобом вона перевертає яйця і цим зволожує їх). Висиджує курчат 20–21 день. У міру вилуплювання курчатам дають підсохнути, забирають і переносять до теплого ящика чи коробки, вистеленій м'якою тканиною. Після закінчення виведення курчат підсаджують до квочки. Тоді можна підсаджувати й інкубаторні, але разом, щоб було не більше 30–40 шт. Якщо курчат виводять без квочки, слід забезпечити теплим приміщенням за температури в перші 5 днів – 29–30°С, з 6-го по 10-й день – 26–28°С; з 11-го по 20-й – 21–22°С; з 21-го по 30-й – 18–21°С. У перший день курчат годують кукурудзяною крупою і дають чай з ромашки.

З 14-го дня можна давати варену картоплю. Подрібнену крейду, деревне вугілля, великозернистий річний пісок ставлять окремо в посуд, воду – окремо.

Відгодовування курей на м'ясо з порід плімутрок (мати), корніші (півень) – бройлери. Крім корму, звичайно, додають щоденно 1–2 г звичайних дріжджів. З 7–10 днів до концентрату додають подрібнену кропиву, люцерну, капусту по 5 г на день.

Дорослим курям такий раціон, у г на добу: зерно – 50–70; варена картопля – 50–60; борошно – 40–50; соковиті корми та зелень – 30–50; макуха – 10–15; крейда – 5; сіль – 0,5; кісткове борошно – 2.

Годують не менше трьох разів на добу, даючи і на ніч сухе зерно, вода має бути постійно. Для молодняку найкращі подрібнена кукурудза та пшениця; для дорослих курей, крім того ще додають ячмінь, овес, просо.

Визначають якість яєць – овоскопом (трубка): у свіжого яйця "пуча" (порожнє місце в яйці з тупого кінця) невелика, у давнього вона займає третину яйця. Свіже яйце ніби посипане пудрою, несвіже – має блискучу поверхню.

Як визначити якість яєць:

1) яйце – туманно-чор[illegible] не просвічується, непридатне;
2) "пляма" – під шкаралупою видніються чорні грибні плями;
3) "красюки" – жовток змішаний з білком;
4) "кров'яне кільце" – розвинулися кров'яні судини зародка.

Брудні яйця не можна мити водою, а хлорним вапном (5 г хлорки на 1 л води).

Зберігання яєць:

1) обробляють вазеліном, салом, умокають у підігріту до 120°С соняшникову олію на 5 сек. – термін зберігання 6–8 місяців (пори закриваються);
2) яйця кладуть у овес, просо або попіл. Краще, коли вони змащені салом або маслом.

ГУСИ

Гусей, як ніяку іншу птицю, годують пасовищним кормом.

Від однієї гуски можна отримати 6 кг м'яса. Кращий час для



підсаджування яєць під гуску для виведення молодняку – кінець березня. Краще висиджує гусенят у тому кублі, де неслася (затемнене, чисте, без запахів, відгороджене від інших гусей), температура для висиджування – не нижче 12°С. Під гуску кладуть 11–13 яєць. Висиджує протягом 30 днів (розпочинають вилуплюватися на 27

день). Годувати гуску двічі на день (якщо не сходить — знімають). Якщо до 30 днів з надзьобленого яйця гусенятко не може вийти, потрібно допомогти — обережно звільняти від шкаралупи. Можна підсаджувати яйця і під курку. Можна виводити в інкубаторі. Як тільки гусенята зміцніють, їх разом з гускою випускають на вигул, але в перші дні не на сиру траву, а через 2 тижні їм не страшні ні вода, ні дощ.

У перші 40 днів годують 6—7 разів на день, пізніше — 4 рази. У перші 2—3 дні гусенят годують вареними, покришеними яйцями, перемішаними з великозернистим меленим зерном, грисом та подрібненою травою кропиви чи бобових, тертою морквою. З четвертого дня до раціону можна додавати варену картоплю, буряк, макуху, пісне борошно, крейду. До води додавати марганцевокислий калій. З третьої — четвертої декади дають грубо подрібнене або дрібне зерно, зелень досхочу, черепашки, подрібнені кістки, гравій, вугілля, жаб, жуків різних, черв'яків. З тримісячного віку гусенята мають отримувати не менше 60 г зернового і 1700 г зеленого корму на день.

Відгодівлю розпочинають з серпня, крім випасу — раз—двічі на день по 35 г зерна. В останні 10—15 днів відгодовування — 3—4 рази зерновою сумішшю і не випускати на випас.

Для розведення гусей на кожні 3—4 гуски має бути 1 гусак. Узимку на один день дають 130—160 г зерно-борошнистого корму, 100—150 г конюшинового подрібненого сіна, 300—500 г варених коренебульбоплодів.

Дорослу гуску обскубують двічі на рік за сезонної яйцекладки. Перший раз пір'я знімають, коли з'являються ознаки линьки (перша линька починається у віці 10—11 тижнів (70—80 днів) і триває два місяці).

Доросла птиця линяє двічі: влітку і восени. Перший раз пір'я знімають, коли з'являються ознаки линьки (це наприкінці травня — на початку червня), вдруге — через 7—8 тижнів.

Від однієї голови за одне підскубування одержують до 200 г, а за все життя — до 500 г пуху.

Підскубування гусей, у яких почалася природна линька, не завдає їм шкоди, оскільки старе пір'я замінюється на нове. Не скубуть птицю, у якої не сформувалося оперення, ослаблену та хвору.

Перед обскубуванням птиці дають можливість викупатися, щоб пір'я очистилося від бруду й пилу. В цей день гусей не годують, а води дають досхочу. Перед обскубуванням птицю беруть на руки і проводять кілька разів по пір'їнах черева проти напрямку його росту, видаляючи домішки пилу і водночас перевіряючи цілісність шкіряного покриву.

Обскубують гусей вказівним і великим пальцями правої руки. А щоб не пошкодити шкіру, у пальці беруть невелику кількість пір'я. Тривалість цієї роботи — 13—17 хв. на одну голову.

В окремих годівницях має бути гравій, пісок, крейда. Зерном годувати слід увечері. Приміщення — тепле, напівтемне з вентиляцією. Гнізд — одне на 2 гуски. Величина гнізда: ширина — 50 см, довжина — 75 см, висота — 50—75 см.

Гуси ночують на підлозі, тому взимку, щоб було тепліше, його застеляють сухою підстилкою.

КАЧКИ

Каченят висиджує качка. Але цю процедуру може виконати звичайна водоналивна грілка. Температурний режим: у перші 1—15 днів — 28—30°С, на 6—10-й день — 24—26°С, на 11—15-й день — 24—22°С,а 16—20-й день — 22—18°С.

Якщо висиджує качка, чужих яєць (курячих чи гусячих) їй підкладати не можна. Кладуть під качку 13—17 яєць. Насиджує усього 27—28 днів. На третій день після виходу з яйця до каченят можна випускати на прогулянку, але не на воду, а на воду — через три тижні.

До двох тижнів каченят годують по 5—8 разів на день, пізніше — 4—6. Корм — у вигляді мішанок із знятим молоком чи водою.

Перший раз годують кашею через 2—3 год. після вилуплювання. Потім до каші домішують зелень, риб'ячий жир, сіль, крейду. Відгодовувати розпочинають з 65—70 днів. Основний корм у водоймі, підгодівля 3—4 рази на день.

Готують качок до відкладання яєць з 150 днів. Для цього до корму починають додавати соковиту з концкормами суміш. На ніч краще давати завчасно пророщене зерно. Під час відкладання яєць перебої з кормами недопустимі, графік годування без порушень. На воду несучок випускають не раніше 11—12 год., бо яйця будуть втрачені на воді. Приблизний раціон на день: овес — 80 г, ячмінь — 75 г, грис — 60 г, кормові буряки — 40 г, зелень — 60 г, корми тваринного походження — 11 г, подрібнені кістки — 4 г, крейда — 9 г, сіль — 1 г.

ПОРОДИ:

Пекінська: до 120 яєць, маса 3,5—4 кг. Біла, з кремовим відтінком.

Сіра українська: швидкоспіла, 120 яєць, маса 3—3,5 кг.

Чорна білогруда: швидкоспіла.

Хакі-кемпбел: англійська, коричнева, до 200 яєць, маса 2,5—3 кг.



Руанська (схожа на дику), французька, 100 яєць, маса 3,5–4 кг. Голова зеленувата, на шиї біле кільце.

Качка від селезня відрізняється тим, що в селезня у хвості є 4 загнуті пір'їни.

ІНДИКИ

Батьківщина індиків — Америка. Деякі самці виростають до 1,5 м висоти, масою до 22 кг.

Індики непогано наїдаються на випасах, але їхній раціон бажано забезпечувати білком: знежирене молоко, кисляк, дріжджі, рибне і кісткове борошно, риб'ячий жир. Ось чому взимку до мішанки (вареної) слід додавати сушену люцерну, конюшину, кропиву, моркву. Добре полюбляють цибулю.

Тримати індиків краще окремо від іншої птиці, більше на сонці.

Небезпечною хворобою є ентерогепатит, тому в господарстві завжди має бути трихопол.

Період висиджування індичат 27–28 днів. Після виходу малят з яйця дають йому обсохнути, виймають і збирають у ящик чи кошик, вистелену м'якою теплою тканиною і поміщають у тепле (26–28°С) місце. Коли вилупляться усі індичата, їх підкладають під матір. У цей час можна підкладати й інкубаторні. Одна індичка може водити 25 пташенят. Починаючи з 5-денного віку, їх випускають на вигул, але після того, як з трави зійде роса. Індичка водить молодняк до 6–8 тижнів.

Без індички пташенята зберігаються і ростуть за температури: до 5 днів — 35–33°С, з 6-го по 10-й — 29–27°С, з 11-го по 33-й день — 25–23°С.

У перші дні індичат годують тими ж кормами, що й курчат.

До 30-го дня корм дають 8 разів на добу, в 1–2 місяці — 5–6 раз. Індиченята люблять цибулю. У двомісячному віці під час випасу на луках індиченят можна годувати раз на ніч. У перші дні їдять яйця, пшоно, дерть, молоко, сир, свіжу траву.



Пізніше дають грис, суміш концентратів концкормів. Дорослій птиці на добу потрібно: зерно — 120 г, варена картопля — 100–120 г, борошно — 30 г, трава подрібнена — 60–70 г, крейда, кісткове борошно, сіль.

У хлівах для індиків, як і для курей, які ночують на висоті, роблять навіси, вони люблять залізати на дерева і т.д.

Про здоров'я індиченят слід думати ще до закладання їх в інкубатор. Саджають індичку на гніздо, коли настане 10-годинний світловий день.

Беремо легший ящик, обсипаємо все гніздо попелом, збризкуємо одеколоном проти комах-паразитів і підкладаємо 21–25 яєць. За спостереженнями, якщо яйце кругле і тупоносе, буде індичка, а гостроконічне — індик. Індичку годують досхочу, дають не тільки мішанку, окремо ще й зерно.

Годування індичат: подрібнене варене яйце + зелень, подрібнена ножицями. Воду дають у напувалці, раз на день додають рожевий розчин марганцівки. Дають і поживний чай.

Через тиждень молодняку додають до корму сир, молоко або кисляк, кісткове борошно.

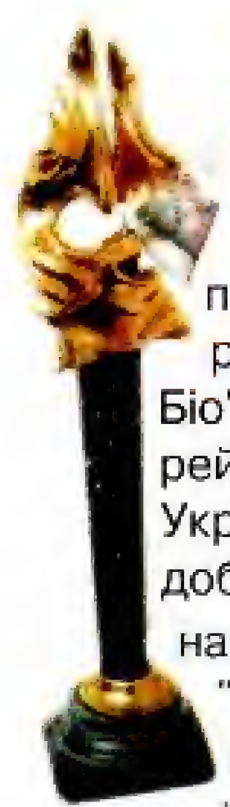
Дощ для індиченят — смерть.

Зелень для індиченят просівається: овес, ячмінь, горох, конюшина.

Коли індиченята завбільшки з половину курки, без побоювання можна випускати на прогулянку. Не давайте чорного хліба, бо буде пронос. Дають вимочений горох, пропущений через м'ясорубку, різні каші.

Коли індиченята величиною з курку — забираються і ночують на вишках висотою 60–70 см від підлоги. Дорослі індики поїдають на городі гусениць, колорадського жука на картоплі, на капусті — гусінь. Люблять кріп, зелену цибулю.

В.І. Волинець,
м. Вінниця



АМАТОР ДОПОМАГАЄ ЗАРОБЛЯТИ СЕЛЯНАМ ДОБРІ ГРОШІ!



Журнал "ДСГ" вітає нашого постійного партнера, відомого українського виробника фірму "Гігієна Біо", яка у цьому році стала переможцем рейтинг-конкурсу "Кращі підприємства України". Серія вітамінно-мінеральних добавок АМАТОР для тварин та птиці визнана кращою і відмічена знаком якості "Вища проба". Наш кореспондент зустрівся с директором фірми Світланою Михайлівною Костюк.

С.М. Костюк. Дякую за поздоровлення. Але найголовнішою нагородою для мене і фірми є тисячі листів від вдячних селян нашої України: для багатьох з них АМАТОР став справді початком шляху до кращого життя.

Він не тільки дав їм надію, а й реально допомагає заробляти добрі гроші саме сільською працею, зробив сільську працю вигідною. Знак якості "Вища проба" — це, звичайно, приємно, але набагато приємніше бачити задоволені обличчя селян, бачити відродження українського села, в якому квітне тваринництво. АМАТОР — це шлях у завтрашній день України, і багато вже по цьому шляху пішли.

Кор. АМАТОР, звичайно, помітно виділяється з-поміж усіх добавок за ефективністю та якістю, але серед частини селян ще існує думка, що АМАТОР задорогий.

С.М. Костюк. Це дуже прикре непорозуміння. Звертаємо увагу, що АМАТОР — це концентрат з подвійним вмістом дорогих вітамінів та мінералів від кращих виробників Європи. З кожного пакетика АМАТОР господар отримує 40 кг якісного комбікорму, а при використанні звичайних преміксів лише 20 кг. Але ж пакетик АМАТОР коштує 5 грн., а пакетик премікса 4 грн. На одну і ту ж кількість комбікорму ви маєте витратити на добавки або 5 грн. з АМАТОР, або 8 грн. з іншим преміксом! Різниця очевидна. При цьому АМАТОР гарантовано підвищує продуктивність тварин і птиці в 3—5 разів і знижує витрати кормів в 1,5—2 рази. До речі, саме завдяки концентрованості АМАТОР дуже вигідний селянину та мало вигідний продавцю. Адже селянин купує у торговця усього 1 пакетик АМАТОР, а продавець хотів би продати селянину 2 пакетики звичайного премікса, заробивши удвічі більше Саме цьому АМАТОР — помічник селянина!

Кор. Що нового очікує наше сільське господарство? Адже зараз ми рухаємося на захід, а не на схід!

С.М. Костюк. Україна активно готується до вступу до Всесвітньої Торгової Організації (ВТО). Це означає, що будуть відкриті кордони для ввезення товарів із-за кордону та скасоване дуже високе ввізне мито. На наш ринок полине дешеве продовольство з Європи. Так, так, дешеве! Польські фермери продають свинину по 7 грн. за 1 кг живої маси, а в нас нині вона коштує 10—12 грн. Зрозуміло, що покупці перестануть брати нашу дорогу свинину. Всі захочуть купити дешеву польську. Що робити нашому селянину? Збавляти ціну? Але тоді він буде нести збитки. Вихід є! Треба використовувати ті ж сучасні технології утримання і годування тварин, які застосовуються у Польщі та в усьому світі. Найпростіший шлях до цього — використання АМАТОР, який дає змогу зменшити кількість кормів і строки відгодовування тварин. Тоді для нашого селянина ціна в 7 гривень буде такою ж вигідною, як і для поляка.

Кор. Як швидко навчитися селянину перетворити свою садибу у господарство не гірше польського?

С.М. Костюк. Дуже просто. Треба лише додержуватися всіх наших рекомендацій: годувати тварин та птахів тільки домашнім комбікормом, рецепт якого наводиться на кожній упаковці АМАТОР. У результаті, наприклад, від кожного десятка курей у будь-який час року гарантовано 7—8 яєць кожного дня. Давайте помножимо цю цифру на 100, 200, 500 несучок! При цьому витрата комбікорму становить лише 120—130 грамів на одну несучку. Ось ваш дійсний прибуток! А таємниця успіху ховається у щоденному використанні домішок АМАТОР 365 днів на рік. Це підтверджує наше листування з тими, хто 2—3 роки тому починав купувати по 1—2 пакетики АМАТОР на пробу. Нині обсяг їхніх закупівель становить 12—15 пакетиків на місяць, тому що вони значно збільшили поголів`я: сільська праця стала прибутковою! Тобто АМАТОР працює та ще й як працює: свиня масу 120 кг набуває усього за 7 місяців, з'їдаючи при цьому лише 500 кг корму! А без АМАТОР — ті ж 120 кг, але за 12 місяців та корму треба цілу тонну!

Кор. Більшість вважають, що найголовніше "підгодувати" молодняк вітамінчиками спочатку. Як кажуть, краще — дітям, а вже потім дорослий зміцнілий організм сам впорається.

С.М. Костюк. На жаль, у цьому криється велика помилка. Наприклад, за допомогою АМАТОР-курча ви підняли увесь молодняк. Вітаміни та мінерали зміцнили та підтримали на початку шляху та дають можливість далі повністю розкрити всі багаті природні дані. Але! Тільки при умові їх постійного надходження до організму вже підрослого птаха. Для цього треба переходить на АМАТОР-несучку. Ті селяни, які йдуть по цьому шляху: спочатку АМАТОР-курча, потім АМАТОР-несучка, мають не 7—8 яєць від 10 курей кожного дня, а 9—10! Зекономили на АМАТОР, обділили себе в постійному доході! Скупий заснає тільки збитки! Зате з АМАТОР математика працює винятково на Вас!

Кор. Чого б Ви хотіли побажати нашим читачам?

С.М. Костюк. Ми працюємо для Вас, і завжди пишаємося успіхами наших постійних покупців. Не бійтеся вести своє господарство сучасними методами. У Вас є надійний союзник. АМАТОР селянину вигідний! Сьогодні ми готові запропонувати всім бажаючим "курячий" варіант бізнес-плану нового життя. Це економічний документ, за допомогою якого можна заробляти добрі гроші, наприклад10—12 тис. гривень на рік чистого прибутку, маючи лише 200 курей-несучок! Та ніяких додаткових капіталовкладень! Усі бажаючі отримати готовий бізнес-план, пишіть до нас.

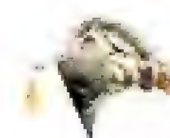
Кор. Ваша продукція призначена лише для селян? Чи й господарства можуть придбати Ваш АМАТОР?

С.М.Костюк. Безумовно. Ми також співпрацюємо з господарствами, що займаються тваринництвом, пропонуючи їм АМАТОР-стандарт та АМАТОР-преміум з нормами введення до корму відповідно 0,5% та 1% у великій розфасовці.

Якщо для зацікавлених осіб ця інформація буде цікавою, звертайтеся до нашого комерційного відділу.

Успіхів Вам у вашій нелегкій праці!

ЧИ МОЖНА ОТРУЇТИ ПОРОСЯ ЗВИЧАЙНИМИ БУРЯКАМИ?



За типом харчування свині належать до всеїдних тварин. Тому годувати їх одним видом корму неприпустимо. А для різномаїття та здешевлення раціону їм часто згодовують кормові буряки. Одні тварини готові їсти їх у сирому вигляді, інші ж сирих не їдять. Ці коренеплоди є непоганим доповненням до раціону тварин, оскільки містять цукри, вітаміни й мінеральні речовини, необхідні для правильного обміну речовин.

Спостереження та опитування власників свиней показують, що після відварювання буряків та й інших овочів, їх залишають у посудині, в якій вони до цього готувалися. Далі відбувається повільне охолодження овочів просто у відварі. І саме в процесі повільного охолодження (5–6 годин) утворюються отруйні сполуки — нітрити. Практично безпечні до цього буряки стають отруйними, особливо для молодих тварин.



ЧОМУ І ЯК УТВОРЮЮТЬСЯ НІТРАТИ В РОСЛИНАХ?

Усі рослини для живлення і росту використовують різні хімічні речовини, одними з яких є солі азотної кислоти — нітрати. Їх у вигляді добрив вносять у ґрунт для підвищення врожайності — це сечовина, натрієва, калійна та аміачна селітри. А за надмірного підживлення ґрунту цими добривами рослини нагромаджують їх у своїх тканинах у підвищених кількостях. Нітрати, яких у рослинах небагато, не становлять серйозної небезпеки. Але за тривалого проварювання їх та повільного охолодження нітрати перетворюються в нітрити — солі азотистої кислоти, що удесятеро отруйніші за нітрати. Найчастіше вони і стають винуватцями отруєнь свиней та інших тварин.

У гнилих і морожених овочах кількість нітритів також більша. Під час гниття й проморожування сирих буряків у них утворюються нітрити, як і у варених буряках.

ОЗНАКИ ОТРУЄННЯ У СВИНЕЙ

Отруйна дія нітритів полягає в основному у викликаних ними порушеннях дихальної функції крові й унаслідок чого настає кисневе голодування організму. За тяжких отруєнь це призводить до загибелі тварин від ядухи.

У свиней перші ознаки отруєння виявляються невдовзі після поїдання отруйного корму від 15 хвилин і до 1 години, тварини відмовляються від корму, стоять як би в заціпенінні або зариваються у підстилку, іноді, навпаки, непокояться, у них спостерігається м'язове тремтіння, нерідко блювота або позиви на неї, слинотеча, шкіра бліда, холодна на дотик, п'ятачок, рило та кінчики вух посинілі. У багатьох тварин спочатку з'являється блювота або позиви до неї та слинотеча. Тварини часто лежать, за спроб піднятися перевалюються, нерідко просто не можуть піднятися. Перед загибеллю у них з'являється сильна задишка, нерідко судоми. Температура нормальна або нижча норми (37—37,5°С). Гострі отруєння часто закінчуються швидкою (через 15—30 хвилин після годування, або навіть під час годування) загибеллю.

Найчутливіші до отруєння тварини, що мали до цього порушення травлення (наприклад, запалення шлунка або кишківника) і недостатню кислотність шлункового соку.

За хронічних отруєнь у свиноматок спостерігаються аборти, народження мертвих поросят і загибель новонароджених протягом першої доби або першого тижня їхнього життя. У хворих поросят спостерігається загальне пригнічення, жовтяниця, проноси, що змінюються закрепами, хекання.

Іноді зауважують блискавичний плин: тварини гинуть через 15—20 хв.

ЯК ЗАПОБІГТИ ОТРУЄННЮ НІТРАТАМИ?

1. Після варіння будь-яких овочів для тварин, а особливо буряків необхідно злити гарячу воду, в якій вони готувалися і знову залити холодною водою. Ідеальні умови охолодження овочів — це проточна холодна вода.
2. Воду, в якій варилися овочі, не можна додавати до корму тваринам, тому що до неї з овочів переходить до 85% нітратів.
3. Нітрати й нітрити добре розчиняються у воді. Тому навіть 1—2-годинне вимочування сирих овочів у холодній воді знижує кількість нітратів у них на 10—25%, особливо це корисно для листяних овочів, наприклад, капусти.
4. Не слід згодовувати тваринам підгнилі або підморожені овочі.

НЕБЕЗПЕЧНІ ЛІКИ ДЛЯ КІШОК

Я уже звикла до того, що мої знайомі або ті, з якими я щойно познайомилася, довідавшись про мою професію, частенько переводять бесіду на тему про своїх домашніх улюбленців, розповідаючи про всілякі їхні проблеми і просять порад. Звичайно ж, я не відмовляю, і намагаюся роз'яснити проблему якомога зрозуміліше.



На мою думку, домашніх тварин мають ті люди, які прагнуть дружнього спілкування з живими істотами. Деякі люди беруть на утримання тварину після отримання психологічної травми внаслідок зради близької людини, прагнучи знайти любов та ласку, задоволення від спілкування. Учені Каліфорнійського університету зауважують, що немає такої тварини, яка б виховала в людині негативні риси, а от нові приємні риси обов'язково набудуться.

Певною мірою тварини, незважаючи на відсутність шляхетного виховання, не виявляють підступності у своїй поведінці. Спостереження психологів свідчить, що залежно від того, яку тварину утримує людина, можна навіть установити головні риси її характеру.

Послуги ветеринарного лікаря і навіть звичайна консультація в лікарнях небезкоштовні, тому багато власників тварин часто вдаються до самостійного лікування, видаючи себе за лікаря, гадаючи, що тварини хворіють за таким же принципом, як і люди, а лікувати їх можна ліками із власної аптечки. Це частково правильно. Ось тільки деякі ліки, що використовуються для лікування людей, коли їх застосовувати для лікування тварин, можуть зіграти фатальну роль, коли замість допомоги, тварині можна завдати непоправної шкоди. А, звернувшись по допомогу до ветеринарного лікаря, соромляться про це розповідати. Хотілося б застерегти про одну з таких помилок власників, коли вони самолікують своїх підопічних.

Часто з появою в кішки ознак "застуди" нежитю, чхання, кашлю, власники тварин, не довго думаючи, дають тварині ліки, що їм самим у свій час дали полегшення від хвороби. Деякі препарати, які людина переносить нормально, для тварин можуть виявитися справжньою отрутою. До них належать парацетамол (ацетамінофен) та ацетилсаліцилова кислота (аспірин).

Парацетамол має багато комерційних назв, і входить до складу багатьох так званих жарознижувальних рекламованих порошків і таблеток із смаковими добавками, наприклад, фервекс, колдрекс, фармацитрон, панадол, ефферелган, тайленол, ацетамінофен та інші. Ці ліки мають властивість вступати в реакцію з гемоглобіном крові, що входить до складу червоних кров'яних клітин, позбавляючи їх здатності постачати кисень до органів, і за вживання великої дози тварина просто-таки задихається.

Через кілька годин після лікування ознаки гострого отруєння і відмова від їжі, слинотеча, блювання, пригнічення, важке дихання, набряк морди і лап, сеча стає темно-коричневого кольору, смерть настає через 18—36 годин. Якщо ж препарат застосовується у невеликих кількостях, але тривалий час, то це може призвести до ураження печінки й нирок.

Від отруєння аспірином ознаки з'являються через 4—6 годин і спостерігається загальне пригнічення тварини, відмова від їжі, блювання — можливо, із кров'ю, біль у ділянці живота, задишка, слабкість, кома та загибель. Якщо застосовувати невеликі дози, то можливі кровотечі, зокрема й внутрішні, запальні процеси в печінці, ураження нирок, виразка шлунка.

Особливу небезпеку парацетамол та аспірин становлять для виснажених й ослаблених тварин.

Бережіть своїх вихованців, а перед початком самостійного лікування обов'язково порадьтеся з лікарем ветеринарної медицини.

З повагою

С. Поперечна,
лікар ветеринарної медицини

ОСІННЯ

До редакції надійшов лист з с. Брониця, що на Вінниччині, від Василя Антоновича Ухова. Він пише:

"Шановна редакціє журналу "Дім, сад, город"!

Мені вже за сімдесят років. Маю чималий життєвий досвід. Я прочитав у журналі, що людей цікавить, як приготувати м'ясні консерви в домашніх умовах. Я добре вмію це робити і тому вирішив допомогти людям порадою..."

Шматочки м'яса скласти в емальоване відро, додати 100 г солі і добре перемішати. М'ясом наповнити чисті літрові банки по вінця. В кожну банку додати по 2—3 горошини чорного і гіркого перцю, 1—2 лаврових листочки. Ті господарі, які полюбляють запах коріандру, нехай додадуть також 3—4 горошини коріандру. Обов'язково треба перевірити, чи кришки не прокручуються на закатаній горловині банки.

На дно автоклава треба вставити підставки, щоб на них зручно було помістити банки з м'ясом з таким розрахунком, аби вони не були у воді. Стерилізація відбуватиметься "сухим паром". У мене в автоклав уміщується 24 літрові банки або 48 півлітрових.

В автоклав треба вмонтувати кран чи вентиль (якщо крана немає), щоб через нього можна було насосом закачувати повітря у середину автоклава. Все треба зробити так, щоб повітря не виходило назовні.

До автоклава я заливаю 5 літрів води, ставлю банки, закриваю герметично автоклав і через кран чи вентиль закачую насосом повітря, щоб створити тиск 1,2 кг/см^2. Потім треба закрити кран і зачекати хвилин 5—10, аби перевірити, чи кран не пропускає повітря. Після цього автоклав можна поступово нагрівати хвилин 20, а потім треба підвищити температуру до 120°С і тиск до 2,2 кг/см^2. Загальний показник манометра становитиме 3,5—3,8 кг/см^2, який не треба перевищувати і так витримати 1 годину. Потім вогонь можна виключити.

Дуже важливо не перевищувати показники тиску та температури, щоб не спрацював запобіжний клапан. Тому що коли він спрацьовує, то зриваються кришки банок, а іноді буває, що банки лопаються. В процесі роботи треба бути обережним, стежити за показниками і автоклав не залишати без нагляду.

Якщо ви хочете, щоб м'ясо ще протушкувалось, зніміть автоклав і закутайте його ковдрою або старим одягом. Автоклав повинен зовсім охолонути і тільки потім випускайте повітря, яке ви закачали. Відкрийте кришку автоклава, вийміть банки, витріть їх насухо і ставте на зберігання у прохолодне місце. Якщо ви зробили все правильно, то консервоване м'ясо може зберігатися 2 роки і більше.

Буду радий, якщо мої поради згодяться людям.

СВИНИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

Один кілограм свинини (можна жирної) скласти в каструлю, залити кип'яченою водою так, щоб вода була вище м'яса на 2—3 см, і тушкувати на маленькому вогні. Тим часом запарити 300 г чорносливу і додати до м'яса. Приблизно за 20 хв. до готовності м'яса додати одну чайну ложечку розчину лимонної кислоти. Спеції (сіль, перець, лавровий листочок) треба додати за смаком.

Таке м'ясо з чорносливом може бути самостійною стравою або подаватися до будь-якого гарніру.



УКРАЇНСЬКА ПЕЧЕНЯ У ГОРЩЕЧКАХ

500 г свинини або курки, нарізаної шматочками, обсмажити на сковороді у невеликій кількості олії. Додати цибулю, вершкове масло. Потім приготувати грибний соус.

Пропорція має бути така: 500 г дрібно посічених грибів, 100 г сметани, 100 г м'ясного бульйону або води. 1 кг очищеної картоплі зварити так, щоб вона була трохи сирувата. Воду зцідити і розкласти картоплю у горщечки, на картоплю покласти м'ясо та спеції за смаком. Печеню залити грибним соусом і тушкувати 30 хв. у духовці до готовності м'яса та картоплі. Якщо до горщечка немає кришки, то треба приготувати тісто, як на вареники. Тісто розкачати на корж і ним заліпити горловину кожного горщечка.

До столу печеню слід подавати у горщечку на тарілці. А кожний ваш гість сам визначиться — їсти з горщечка чи викласти на тарілку.

До речі, якщо горщечки нові, то їх треба відповідним чином підготувати: не тільки промити водою, але скласти у каструлю, залити окропом і прокип'ятити 5 хвилин. Це слід робити, аби не було характерного присмаку від нового посуду.

СМАКОТА



"Дорога редакціє!

Я і мої батьки завжди читаємо журнал "Дім, сад, город". У кожного з нас є своя улюблена сторінка. Моєю улюбленою сторінкою є "Господиня". Я з успіхом використала багато рецептів, надрукованих у журналі. За що щиро дякую. Дуже хочеться, щоб хтось скористався моїми рецептами, якщо їх надрукують у журналі," — так написала в листі до редакції Віта Денисюк з с. Червона Дубна Хмельницької області.

ТОРТ ІЗ КУРКИ З ГРИБАМИ

Треба мати: дві курячі грудинки, 300 г шампіньйонів, 2 стиглих червоних помідора, одну цибулину, 200 г білого вина, 3 столові ложки м'ясного бульйону, 2 столові ложки борошна, 1 столову ложку дрібно нарізаної петрушки, 1 гілочку розмарину, 3 столові ложки олії, сіль та червоний перець.

Для тіста треба мати: 300 г борошна, 300 г вершкового масла, 1 яєчний жовток, сіль.

Курячі грудки обкачати у суміші розмарину, перцю і столової ложки рафінованої олії, а ще краще — оливкової. Після цього курятину треба загорнути у фольгу і запікати у гарячій духовці 20 хвилин. А тим часом на не дуже гарячій сковороді обсмажуємо на олії дрібно нашинковану цибулину. Стежимо, аби вона не згоріла, а стала прозорою. Додаємо до неї петрушку, крупно нарізані гриби. Обсмажуємо все, помішуючи дерев'яною лопаткою, і додаємо нарізані шматочками помідори. Витримуємо на вогні 3—5 хвилин, обсипаємо борошном, заливаємо вином та бульйоном, солимо, перчимо та тушкуємо ще 20 хвилин.

Тісто готуємо так: перетираємо борошно з вершковим маслом, додаємо сіль і 100 г води. Вимішуємо тісто і даємо йому відстоятись 30 хв. Потім розкачуємо на обсипаному борошном столі 2 коржі товщиною 0,5 см і викладаємо один на сковороду. Зверху розкладаємо начинку із курки, грибів, накриваємо все це другим коржем. Поверхню верхнього коржа змащуємо жовтком, ставимо у духовку і випікаємо при температурі 200°С 30—40 хв.

До такого торта смакуватимуть будь-які осінні салати.

САЛАТ "ДЕЛІКАТЕСНИЙ"

3 великі морквини потерти на крупній тертушці, нарізати кубиками два апельсини або два яблука, а ще краще і те й інше разом. Додати сік одного лимона без цедри та склянку подрібнених грецьких горіхів. Заправити сумішшю сметани та майонезу у пропорції 1:1. Салат викласти на тарілку та щедро присипати родзинками.

САЛАТ "ОСІННІЙ"

Склянку натертої моркви, склянку подрібнених грецьких горіхів, склянку запареного і подрібненого чорносливу, склянку сиру, пучечок свіжого подрібненого кропу ретельно перемішати, додати сіль та цукор за смаком, заправити майонезом або сметаною.

КАРТОПЛЯ "ГАССЕЛЬ"

Картоплю чистимо і нарізуємо упоперек тонкими скибочками, але розріз робимо не до кінця. Картопля, якщо її перевернути розрізами донизу, має видаватися цілою. Деко змащуємо маслом, викладаємо на нього підготовлену картоплю, солимо, перчимо, на кожну кладемо шматочок масла, а потім посипаємо тертим сиром і запікаємо у розігрітій духовці. До такої картоплі смакуватимуть відбивні або котлети, але і без них картопля дуже смачна з будь-яким салатом.

САЛАТ "ВІКТОРІЯ"

5 яблук звільнити від шкірки і серцевини та нарізати кубиками. 5 мандаринів розділити на дольки і кожну розрізати на 2—3 частини. Додати 100 г дрібно посічених грецьких горіхів. Пучечок петрушки вимити, просушити і також дрібно порізати. Додати 1 баночку солодкої кукурудзи і все заправити майонезом.

ШОКОЛАДНА КОВБАСКА

Треба мати: 0,5 кг цукрового печива, 1 склянку смажених горіхів, 0,5 склянки цукру, 2 столові ложки какао, 50 г масла, 0,5 склянки молока.

Печиво ламаємо на шматочки, з'єднуємо з посіченими горіхами, додаємо какао з цукром. Розтоплене масло влити в молоко, перемішати усі складові, сформувати ковбаски і охолодити у холодильнику. Перед подачею до столу нарізати шматочками упоперек.

ВІДПОЧИВАЙТЕ В УКРАЇНСЬКОМУ СЕЛІ!



Третя виставка-ярмарок сільського зеленого туризму

"Українське село запрошує"

У травні 2005 року у селі Пирогове, на садибах сучасного села Музею народної архітектури та побуту НАН України відбулася Третя виставка-ярмарок сільського зеленого туризму "Українське село запрошує".

На церемонії урочистого відкриття виставки-ярмарку, присвяченій 10-річчю діяльності Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні як польові квіти у вінку були представлені мальовничі регіони України, об'єднані стежками сільського туризму.

Відкрив виставку-ярмарок один із ініціаторів розвитку сільського зеленого туризму Володимир Васильєв, голова правління Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні. З привітанням від Голови Верховної Ради України виступила член бюджетного Комітету Верховної Ради України, заступник Голови Народної партії Катерина Фоменко, яка, виконуючи доручення Голови Верховної Ради України, вручила високі нагороди активістам та ініціаторам розвитку сільського зеленого туризму в Україні.

За вагомий особистий внесок у популяризацію та розвиток сільського зеленого туризму в Україні, багаторічну плідну працю, високий професіоналізм, активну громадську діяльність та з нагоди 10-річчя започаткування в Україні розвитку сільського зеленого туризму Почесною грамотою Верховної Ради України нагороджено Володимира Васильєва, голову Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні та Миколу Халимоненка, головного редактора журналу "Туризм сільський зелений" та "Дім, сад, город". Активісти й ініціатори розвитку сільського зеленого туризму нагороджені Грамотою Верховної Ради України, цінними подарунками Голови Верховної Ради України, відзнакою "Почесний працівник туризму України".



Відкрив виставку-ярмарок один із ініціаторів розвитку сільського зеленого туризму Володимир Васильєв

Серед перших відвідувачів виставки-ярмарку були гості пісенного конкурсу ЄВРОБАЧЕННЯ. Особлива увага була прикута до театралізованих дійств, які відбувалися на обласних садибах музею: "Золота ера Трипілля" (Київська область), "Старі баби" (Херсонська область), "Рахівська бринза" (Закарпатська область), "Холоневицькі брикси" (Волинська область) та ін.



За особливі заслуги перед Українським народом Почесною грамотою Верховної Ради України нагороджено Миколу Халимоненка

А головними учасниками виставки-ярмарку були господарі агросадиб, які запрошували на відпочинок у свої села, презентували переваги та можливості такого відпочинку. Загалом безпосередніми учасниками виставки були 287 власників агросадиб, народних майстрів та фольклорних колективів із 17 областей України.

На виставці презентувалися нові путівники та каталоги із сільського туризму. Надавалися консультації та рекомендації фахівців і практиків.

На засіданні круглого столу був розглянутий проект державної програми розвитку українського села, проект закону про сільський зелений туризм.

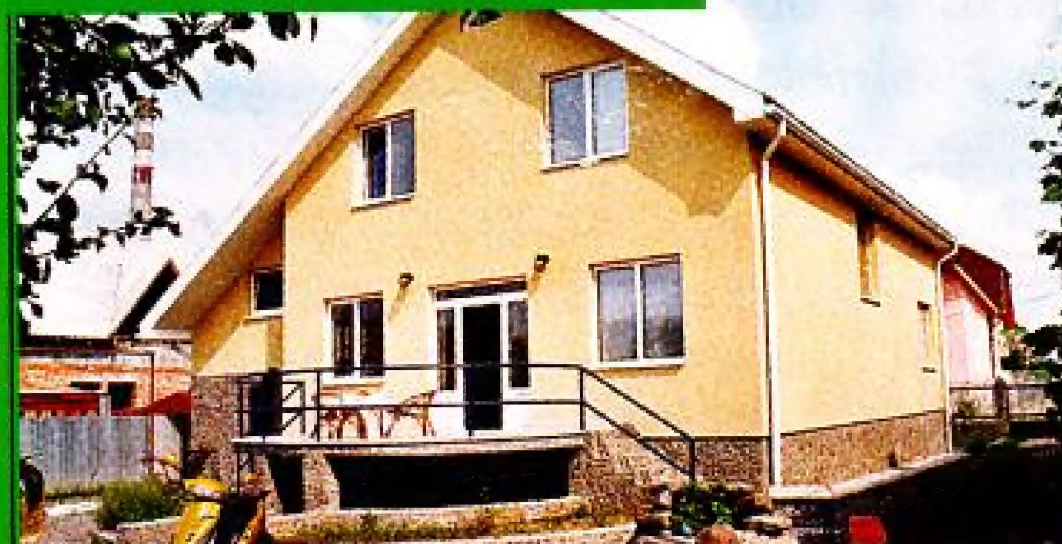
Організатори: *Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні; колективне підприємство "Редакція журналу "Дім, сад, город"; редакція журналу "Туризм сільський зелений".*

Тел./факс *(044) 552 -94 63, 552-94-60, 8 (067) 252-10-12,*
e-mail: *vgt@i.com.ua*
www.greentour.com.ua

Музей народної архітектури та побуту НАН України,
тел. *(044) 526-24-16*

Пропонуємо вам запрошення на відпочинок від декількох господарів з різних регіонів України. У журналі "ТУРИЗМ СІЛЬСЬКИЙ ЗЕЛЕНИЙ" ви знайдете набагато більше цікавих та захоплюючих пропозицій!

Садиба "ВИШНЕВА-16"



Шевченко Валерій Олексійович
вул. Вишнева, 16,
с. Сторожниця,
Ужгородський район,
Закарпатська область, 89421
тел./факс +38 03122 50 726,
моб. 8 050 570 44 52



Джеголя Настасія Миколаївна
с. Виженка,
Вижницький район,
Чернівецька область, 50204
тел. +38 03730 232 19, 212 98,
моб. 8 067 930 80 50

"ХАТА САВКИ"



Шилов Леонід Григорович
вул. Кірова,50,
с. Нові Петрівці,
Вишгородський район,
Київська область
тел. +38 044 424 39 08,
моб. 8 067 593 11 00

ВІДЧУЙТЕ СМАК СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ!

Наталія Васильєва,
журнал "Туризм сільський зелений"

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД"
виробничо-практичний журнал
№9, вересень, 2005 р.
Головний редактор
М.І. Халимоненко
Головний художник
Т.П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б.К.Донгаш, І.Ф.Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Літературний редактор
М.П.Чернецька
Дизайн, верстка
Є.А. Макарчук
Комерційний директор
Г.А.Донець, тел. 552-90-45
Реклама, оголошення
тел. 552-90-49
О.К.Шевченко, тел. 552-95-11
E-mail: reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т.І.Лазебник, тел.552-94-60
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 23.10.98

Підписано до друку 19.08.2005 р.
Загальний тираж 143 117 прим.
Ціна договірна.

Адреса редакції та видавця:
вул. Краківська, 20,
Київ-94, 02094.
Тел. (044) 552-95-13
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у видавництві «Преса України».
03148, Київ-148, вул.Героїв Космосу, 6.
З. 0118509

ПЕРЕДПЛАТНІ ІНДЕКСИ КОМПЛЕКТІВ ЖУРНАЛІВ У СКЛАДІ:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Наш дім» — 21871.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях»+ + «Вокруг света» — 21843.

Індекс 74142; 90245

Редакція журналу "Квіти України" пропонує читачам:

Готується до друку
журнал-календар
"Квіти України" на 2006 рік,
присвячений ландшафтному дизайну.

У редакції також можна придбати
Журнал-календар "Квіти України" на 2005 рік,
де подані адреси ботанічних садів України, установ, у яких можна придбати чистосортний садивний матеріал ягідних, плодових та декоративних рослин, кольоровий каталог літератури видавництва "Дім, сад, город".



Добірку журналів "Квіти України" за 2004 рік (6 номерів).
Ціна – 35 грн. (без пересилки).



Книжки із серії "Бібліотека квітникаря": "Троянди", "Іриси", "Гладіолуси", "Магнолії", "Клематиси", "Однорічні рослини", "Дворічні рослини", "Водойма в саду", "Ліани в саду", "Сукулентні рослини" (2 книги), "Квітник без шкідників та хвороб", "Лілії", "Старовинні парки Київщини", "Старовинні парки Чернігівщини" – за ціною 2 грн.; "Айстри", "Тюльпани", "Жоржини", "Паркові троянди" – за ціною 2 грн. 50 коп.; "Глоксинії", "Сенполії" – за ціною 3 грн. 50 коп.

НОВИНКА!

Для бажаючих детальніше ознайомитися з журналами видавництва "Дім, сад, город" пропонуємо комплект із 10 різних видань. Цей комплект допоможе вам вибрати журнали для передплати. Ціна – 15 грн.

УМОВИ ПЕРЕСИЛКИ: *для оформлення замовлення необхідно повідомити про потрібні вам книги, журнали тощо.*
Висилаємо накладною платою. Витрати за пересилку – залежно від вартості замовлення. Гроші наперед і в конвертах не надсилати.
Чітко напишіть свою повну адресу з індексом, прізвище, ім'я та по батькові.

Замовлення надсилайте за адресою: п/с 208, Київ-2, 02002

ISSN 0235-6368. Дім, сад, город. № 9. 2005. 1-48 с. Ціна договірна.